Over The Range
Microwave Oven

Use & Care Guide

Model JMV9169BA

Keep instructions for future reference.
Be sure Use & Care Guide stays with oven.

Form No. A/08/05

Part No.8112P302-60
Code No. DE68-03143J

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installer: Please leave this guide with this appliance.
Consumer: Please read and keep this Use & Care Guide for future reference.
Keep sales receipt and/or canceled check as proof of purchase.
Model Number ______________________________
Serial Number_______________________________
Date of Purchase ____________________________
In our continuing effort to improve the quality and performance of our appliances, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.
If you have questions, write us (include your model number and phone number) or call:

Maytag Services LLC
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-536-6247 U.S.A and Canada
1-800-688-2080 (US TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 a.m.-8 p.m. Eastern Time)
Internet: http://www.jennair.com

What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this Use & Care Guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating microwave.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ DANGER

DANGER – Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

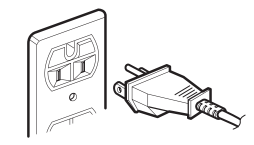
1. **Do not** deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.
2. **Do not** cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.
4. **Do not** operate oven without load or food in oven cavity.
5. Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use. Popping time varies depending on oven wattage. **Do not** continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. **Do not** leave oven unattended.
6. **Do not** use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
7. **Do not** use metal utensils in oven.
8. **Never** use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.
9. When cooking with paper, plastic, or other com-bustible materials, follow manufacturer's recom-mendations on product use.
10. **Do not** use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
11. **Do not** heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before cooking.
12. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded and plug must not be altered.

Grounding Instructions



Oven MUST be grounded. Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. See Installation Instructions.

Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

Microwave operates on standard household current, 110-120V.

Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement (U.S.A. Only)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or television interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

A. **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

B. **DO NOT** place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

C. **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that oven door close properly and that there is no damage to:

1. door (bent),
2. hinges and latches (broken or loosened),
3. door seals and sealing surfaces.

D. Oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠ WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:

1. **Do not** overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. **Do not** use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

Important Safety Instructions for using the heater features.

6. Oversized foods or oversized metal utensils should not inserted in mocrowave/convection oven as they may create a fire of electric shock.
7. **Do not** clean with metal souring pads. Piece can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shork.
8. **Do not** store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
9. **Do not** cover racks or any other part of oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electric shock, fire, or injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

1. **READ** all instructions before using oven.
2. **READ AND FOLLOW** the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 4.
3. Install or locate this oven **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
4. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
5. Use this oven **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
6. As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN** or **INFIRM PERSONS.**
7. See door cleaning instructions in the Care and Cleaning section on page 32.
8. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
9. **DO NOT** use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
10. **DO NOT** heat baby bottles in oven.
11. **DO NOT** operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. This oven, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service oven. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
13. **DO NOT** cover or block filter or other openings on oven.
14. **DO NOT** store this oven outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
15. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
16. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
17. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
18. Clean the ventilating hood frequently.
19. **DO NOT** allow grease to accumulate on the hood or filters.
20. Use care when cleaning the ventilating hood filter. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
21. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
22. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches or less wide.

⚠ CAUTION

To avoid risk of fire in the oven cavity:

a. **DO NOT** overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
c. If materials inside the oven ignite, keep oven door **CLOSED**, turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
d. **DO NOT** use the cavity for storage. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

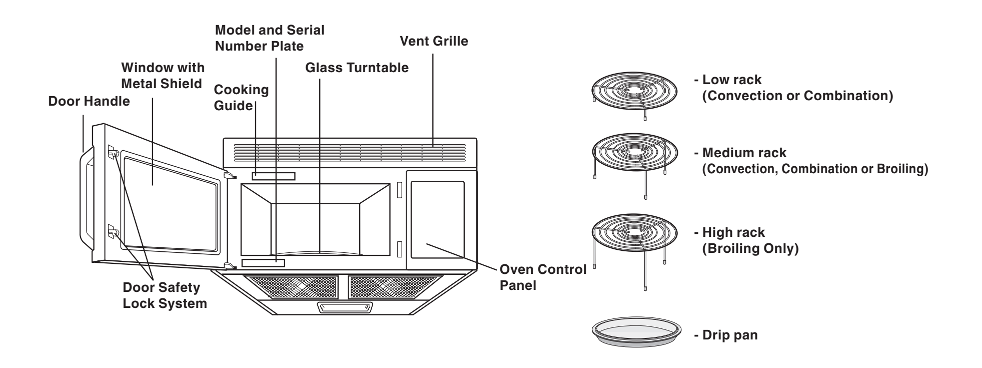
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting The Best Cooking Results

To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones, pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power when cooking large pieces of food.
- **Natural Moisture:** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- **Stir** foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over** foods like pork chops, baking potatoes, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.
- **Place** delicate areas of foods, such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- **Arrange** unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- **Shield,** with **small** pieces of aluminum foil, parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Let It Stand:** After you remove the food from the microwave, cover food with foil or casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- **Wrapping in waxed paper or paper towel:** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

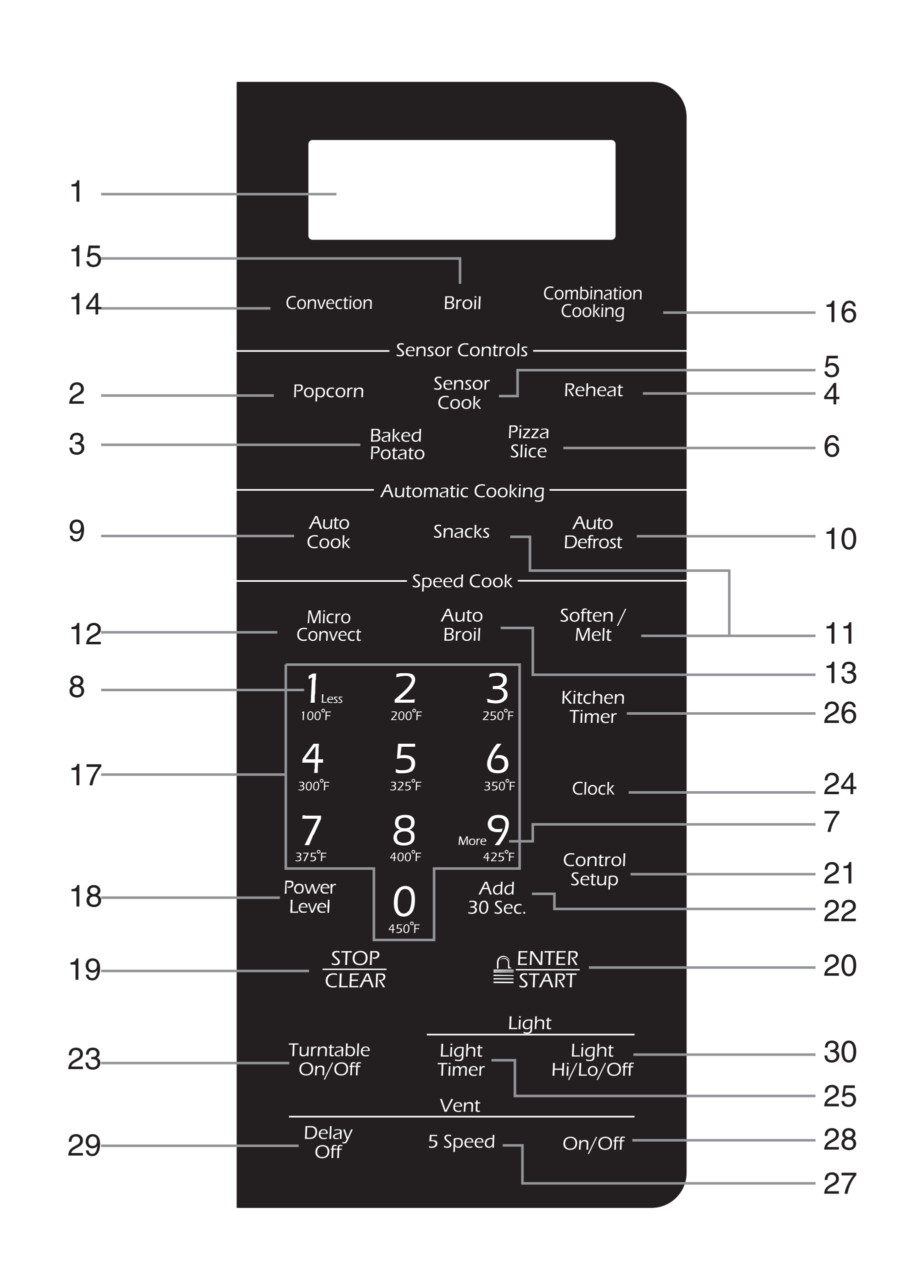
Features



• See pages 22 and 27

OVEN SPECIFICATIONS

Power Supply	120 VAC, 60 Hz
Input Power	1,600W (USA)
Cooking Power	950 W (IEC 60705 Standard)
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	14.5 A (USA)
Outer Dimensions	29 7/8"(W) x 16 15/16"(H) x 15 7/16"(D)
Cavity Volume	1.6 Cu. Ft.
Net Weight	71 lbs.



Features

FEATURES

1. **DISPLAY:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
2. **POPCORN:** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn. See page 13 for more information.
3. **BAKED POTATO:** Touch this pad to cook potatoes. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the potato. See page 14 for more information.
4. **REHEAT:** Touch this pad to reheat dinner plate, casserole, and pasta. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food. See page 14 for more information.
5. **SENSOR COOK:** Touch this pad to cook frozen vegetable, frozen breakfast, frozen dinner, fresh vegetable and shrimp. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food. See page 14 for more information.
6. **PIZZA SLICE:** Touch this pad to reheat pizza. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects. See page 13 for more information.
7. **MORE(9):** Touch this pad to add more cooking time. See page 10 for more information.
8. **LESS(1):** Touch this pad to reduce cooking time. See page 10 for more information.
9. **AUTO COOK:** Touch this pad to cook baby food, beverage, frozen sandwich, bacon and instant rice.
10. **AUTO DEFROST:** Touch this pad to defrost food by weight. See page 17 for more information.
11. **SNACKS, SOFTEN/MELT:** Touch these pads to cook specific food. See pages 18 and 19 for more information.
12. **MICRO CONVECT:** Touch this pad to cook whole chicken, roast pork, frozen lasagna and baked potatoes.
13. **AUTO BROIL:** Touch this pad to cook hamburger, beef steak, chicken breast and fish steak.
14. **CONVECTION:** Touch this pad when setting convection cooking.
15. **BROIL:** Touch this pad when setting broil cooking.
16. **COMBINATION COOKING:** Touch this pad when setting combination cooking.
17. **NUMBER:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
18. **POWER LEVEL:** Touch this pad to select a cooking power level.
19. **STOP/CLEAR:** Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.
20. **ENTER/START:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, close the door and touch **ENTER/ START** pad again.
21. **CONTROL SETUP:** Touch this pad to change the oven's default settings. See page 9 for more information.
22. **ADD 30 SEC:** Touch this pad to set and start quickly at 100% power level. See page 10 for more information.
23. **TURNTABLE ON/OFF:** Touch this pad to turn off the turntable. OFF will appear in the display. See page 9 for more information.

NOTE:
TURNTABLE ON/OFF is not available in sensor cook, auto cook and defrost modes.

24. **CLOCK:** Touch this pad to enter the time of day. See page 9 for more information.
25. **LIGHT TIMER:** Touch this pad to set the light timer. See page 10 for more information.
26. **KITCHEN TIMER:** Touch this pad to set the kitchen timer. See page 9 for more information.
27. **VENT 5 SPEED:** Touch this pad to choose one of 5 fan speeds.
28. **VENT ON/OFF:** Touch this pad to turn the fan on/off.
29. **VENT DELAY OFF:** Touch this pad when setting ventilation time. (1, 3, 5 10, 30 minutes)
30. **LIGHT HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn on the cooktop light. See page 10 for more information.

Operating Instructions

LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

This section introduces you to the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before use.

⚠ CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not run oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven.

CLOCK

Example: To set 8:00 AM.

Clock — 1. Touch **CLOCK** pad.

8 0 0 (400°F 450°F 450°F) — 2. Enter the time by using the number pads.

ENTER/START — 3. Touch **ENTER/ START** pad.

1 Less 100°F — 4. Touch **1** for AM.

ENTER/START — 5. Touch **ENTER/ START** pad.

NOTE:
- Follow steps 1-3 above in the 24 hour clock mode.

KITCHEN TIMER

You can use your microwave oven as a timer. Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To set for 8 minutes.

Kitchen Timer — 1. Touch **KITCHEN TIMER** pad.

8 0 0 (400°F 450°F 450°F) — 2. Enter the time by using the number pads.

ENTER/START — 3. Touch **ENTER/ START** pad.

When the time is over, you will hear beeps and **END** will display.

CONTROL SETUP

You can change the default values. See following chart for more information.

No.	Function	No.	Result
1	Weight mode selected	1 2	Lbs. Kg.
2	Sound ON/OFF control	1 2	Sound ON Sound OFF
3	Clock display control	1 2	12HR 24HR
4	Display	1 2 3	Slow speed Normal speed Fast speed
5	Remind end Signal	1 2	ON OFF
6	Demo Mode	1 2	ON OFF
7	Daylight Saving Time	1 2	ON OFF

Example: To change weight mode (from Lbs. to Kg).

Control Setup — 1. Touch **CONTROL SETUP** pad.

1 Less 100°F — 2. Touch number **1** pad.

2 200°F — 3. Touch number **2** pad.

VENT FAN

The VENT moves steam and other vapors from the cooking surface. The vent will operate at the **LEVEL 2** whenever the oven is on.

Example: To set Level 4.

On/Off — 1. Touch **ON/OFF** pad. This shows the last level until you select the fan speed level.

5 Speed — 2. Touch **5 SPEED** pad until Level 4 appears in the display.

Touch **ON/OFF** pad to turn off fan when desired.

NOTE:
- If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the **LEVEL2** setting to cool the oven. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. When this occurs, the vent cannot be turned off.

DELAY OFF

Example: To turn off fan after 30 minutes for Level 4.

On/Off — 1. Touch **ON/OFF** pad.

5 Speed — 2. Touch **5 SPEED** pad until Level 4 appears in the display.

Delay Off — 3. Touch **DELAY OFF** pad five times.

TURNTABLE ON/OFF

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

Turntable On/Off — Touch **TURNTABLE ON/OFF** pad to turn the turntable on or off.

NOTES:
- This option is not available in sensor cook, auto cook and defrost modes.
- **Sometimes the turntable can become hot to touch.** Be careful touching the turntable during and after cooking.
- **Do not run the oven empty.**

Operating Instructions

CHILD LOCK

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.



Touch and hold **ENTER/START** pad more than 3 seconds. **CHILD LOCK ON** will appear in the display window with two beeps.

Example: To cancel the child lock.



Touch and hold **ENTER/START** pad more than 3 seconds. **LOCKED** will disappear and you hear two beeps.

LIGHT HI/LO/OFF



Touch **LIGHT HI/LO/OFF** pad once for bright light, twice for night light, or three times to turn the light off.

ADD 30 SEC.

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch the **ENTER/ START** pad.

Example: To set ADD 30 SEC. for 2 minutes.



Touch **ADD 30 SEC**. pad 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

LIGHT TIMER

You can set the LIGHT to turn on and off automatically at any time. The light comes on at the same time every day until reset.

Example: Turn on 2:00 AM, turn off 7:00 PM.

12 hour clock mode.



1. Touch **LIGHT TIMER** pad.



2. Enter the time you want the LIGHT to turn on.



3. Touch **ENTER/ START** pad .



4. Touch **1** for AM.



5. Touch **ENTER/ START** pad.



6. Enter the time you want the LIGHT to turn off.



7. Touch **ENTER/ START** pad.



8. Touch **2** for PM.

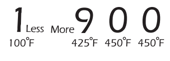
9. Touch **ENTER/ START** pad.

24 hour clock mode.

1. Touch **LIGHT TIMER** pad.



2. Enter the time you want the LIGHT to turn on.



3. Touch **ENTER/ START** pad .



4. Enter the time you want the LIGHT to turn off.

5. Touch **ENTER/ START** pad.

Example: To cancel the LIGHT TIMER.



1. Touch **LIGHT TIMER** pad.



2. Touch **0** pad.

MORE/LESS

The **More(9)/Less(1)** pads allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the Sensor Reheat, Sensor Cooking(except Beverage), Add 30 sec, Custom Cook or Time Cook modes. Use the **More(9)/ Less(1)** pads only after you have already begun cooking with one of these procedures.



1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Touch the **More(9)** pad.



2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Touch the **Less(1)** pad.

Operating Instructions

COOKING AT HIGH POWER LEVELS

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.

8 3 0 (400°F 250°F 450°F) — 1. Enter the cook time.

ENTER/START — 2. Touch **ENTER/ START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

COOKING AT LOWER POWER LEVELS

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 9 power settings in addition to HIGH.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

7 3 0 (375°F 250°F 450°F) — 1. Enter the cook time.

Power Level — 2. Touch **POWER LEVEL** pad.

7 (375°F) — 3. Enter the power level.

ENTER/START — 4. Touch **ENTER/ START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

See cooking guide for Power levels, page 12.

IMPORTANT:
- **DO NOT** store or use the wire rack in this oven unless more than one item is being cooked or a recipe calls for it.
- Damage to the oven could occur

COOKING WITH MORE THAN ONE COOK CYCLE

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time.Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to three cycles if the first cycle is defrost.

Example: To cook food for 3 minutes at 90% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.

3 0 0 (250°F 450°F 450°F) — 1. Enter the first cook time.

Power Level — 2. Touch **POWER LEVEL** pad.

More 9 (425°F) — 3. Enter the power level.

7 3 0 (375°F 250°F 450°F) — 4. Enter the second cook time.

Power Level — 5. Touch **POWER LEVEL** pad.

7 (375°F) — 6. Enter the power level.

ENTER/START — 7. Touch **ENTER/ START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Operating Instructions

COOKING GUIDE FOR POWER LEVELS

The 9 power levels in addition to HIGH allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 High	100%	• Boil water. • Cook ground beef. • Make candy. • Cook fresh fruits and vegetables. • To begin cooking meat, fish and poultry. • Preheat browning dish. • Reheat beverages. • Bacon slices.
9	90%	• Reheat meat slices quickly. • Saute onions, celery, and green pepper.
8	80%	• All reheating. • Cook scrambled eggs.
7	70%	• To continue cooking poultry. • Cook breads and cereal products. • Cook cheese dishes, veal. • Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes.
6	60%	• Cook pasta.
5	50%	• To continue cooking meat. • Cook custard. • Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast, sirloin roast.
4	40%	• Cook less tender cuts of meat. • Reheat frozen convenience foods.
3	30%	• Thaw meat, poultry, and seafood. • Cook small quantities of food. • Finish cooking casserole, stew, and some sauces.
2	20%	• Soften butter and cream cheese. • Heat small amounts of food.
1	10%	• Soften ice cream. • Raise yeast dough.

Operating Instructions

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate the sensing period by scrolling the name of the food. The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to cook. The display will show the remaining heating time.

For best results when cooking by Sensor, follow these recommendations:

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Glass turntable and outside of container should be dry to assure best cooking results.
3. Most foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
4. Do not open the door or touch the **STOP/CLEAR** pad during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

IMPORTANT:
When using sensor cook, the oven must cool for 5 minutes between uses or food will not cook properly.

SENSOR COOKING GUIDE

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

1. Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
2. **Never** use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

ADDING OR SUBTRACTING COOK TIME

By using the **More(9)** or **Less(1)** pads all of the sensor cook and time cook settings can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

CAUTION
- **DO NOT** leave microwave unattended while popping corn.
- **DO NOT** use the wire rack when popping commercially packaged popcorn.

POPCORN

POPCORN pad lets you pop commercial-ly packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. For best results, use fresh bags of popcorn.

Example: To pop popcorn.

Popcorn — Touch **POPCORN** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

- Recommended amounts: 3.0-3.5 ozs.

PIZZA SLICE

Reheating pizza with PIZZA SLICE pad lets you reheat one or several slices of pizza without selecting cooking times and power levels.

Example: To reheat 2 slices of pizza.

Pizza Slice — Touch **PIZZA SLICE** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

- Recommended amounts: 1-4 slices.

NOTE:
If food is not thoroughly cooked or reheated when using the sensor feature, complete using a power level and cooking time. **DO NOT** continue using the sensor pad.

Operating Instructions

BAKED POTATO

The **BAKED POTATO** pad lets you bake one to six potatoes without selecting cooking times and power levels.

NOTES:
- Cooking time is based on a 8-10 oz. potato.
- Use the **More(9)/Less(1)** pads if cooking larger or smaller potatoes.
- Before baking, pierce potato with fork several times.
- If potato is not completely cooked, use Cooking Time. **DO NOT** use **BAKED POTATO** pad to complete cooking.

After baking, let stand for 5 minutes.

Example: To cook 2 potatoes.

Baked Potato — Touch **BAKED POTATO** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Recommended amounts: 1-6 potatoes.

SENSOR COOK

Using **SENSOR COOK** pad lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program cooking times and power levels. SENSOR COOK has 5 preset food categories: **Frozen Vegetable, Frozen Breakfast, Frozen Dinner, Fresh Vegetable, shrimp.**

Example: To cook Frozen Dinner.

Cook — 1. Touch **SENSOR COOK** pad.

3 250°F — 2. Choose food category. (1-5)

Category	Touch Pad Number
Frozen Vegetable	1
Frozen Breakfast	2
Frozen Dinner	3
Fresh Vegetable	4
Shrimp	5

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Recommended amounts:

Frozen Vegetable	1-4 Servings
Frozen Breakfast	4-8 ozs.
Frozen Dinner	8-14 ozs.
Fresh Vegetable	1-4 Servings
Shrimp	8-32 ozs.

REHEAT

REHEAT pad lets you heat foods without needing to program cooking times and power levels. REHEAT has 3 preset categories: **Dinner Plate, Casserole, and Pasta.**

Example: To reheat Casserole.

Reheat — 1. Touch **REHEAT** pad.

2 200°F — 2. Choose food category (1-3).

Category	Touch Pad Number
Dinner Plate	1
Casserole	2
Pasta	3

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Recommended amounts:

Dinner Plate	1 serving
Casserole	1-4 servings
Pasta	1-4 sevings

Operating Instructions

SENSOR COOK TABLE

CATEGORY		DIRECTIONS	AMOUNT
Popcorn		Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	3.0 to 3.5 oz 1 package
Baked Potato		Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use **More(9)** pad when cooking larger potatoes.	1 to 6 potatoes
Pizza Slice		Put 1-3 slices of pizza on a Microwave-safe plate with wide end of slice toward the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use **More(9)** pad to increase reheat time for thick crust pizza.	1 to 4 Slices
COOK	Frozen Vegetables	Place frozen vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the **More(9)** pad when cooking dense vegetables such as carrots or broccoli spears.	1 to 4 servings
	Frozen Breakfast	Follow package instructions for covering and standing. Use this pad for frozen sandwich, breakfast entree, etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	4 to 8 oz.
	Frozen Dinner	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 to 14 oz.
	Fresh Vegetables	Place fresh vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the **More(9)** pad when cooking dense vegetables such as carrots or broccoli spears.	1 to 4 servings
	Shrimp	Arrange shrimp in a microwave-safe ceramic glass or plastic dish and add 2-4 Tbs melted butter. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before serving. Let stand 3 minutes. Let oven cool at least 5 minutes before using again.	8 to 32 oz.

SENSOR REHEAT TABLE

CATEGORY	DIRECTIONS	AMOUNT
Dinner Plate	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using cooking time and power level. Do not continue cooking using the **Reheat** pad. Contents: - 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) - 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - 1/2 cup vegetables (about 3-4 oz.)	1 serving (1 plate)
Casserole	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using time and power level. Do not continue cooking using the **Reheat** pad. Stir foods once before serving. Contents: - Casserole-refrigerated foods. (Examples: Lasagna and beef stew.) - Pasta-Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods.	1 to 4 servings
Pasta		

NOTE:
Desired food temperature varies from person to person.Use the **More(9)/Less(1)** pads to fit your temperature preference.

Operating Instructions

AUTO COOK

AUTO COOK pad provides five preset categories for cooking.

Example: To Cook 2 ozs. of baby food.

Auto Cook

1. Touch **AUTO COOK** pad once.
2. Choose food category (1-5).
3. Touch **ENTER/START** pad.

ENTER START

Category	Touch pad number
Baby Food	1
Beverage	2
Frozen Sandwich	3
Bacon	4
Instant Rice	5

When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

AUTO COOK TABLE

CATEGORY	DIRECTIONS	AMOUNT
Baby Food	Remove lid from baby food and place in the center of oven. Check temperature and stir well before serving. The **More(9)/Less(1)** pads cannot be used with the baby food. Follow manufacturer's instructions, some baby food should not be heated in the microwave oven.	2.5, 4, 6 ozs.
Beverage	Use measuring cup or mug; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Note: • Reheat times based on an 8 ounce cup. • Beverage heated with the beverage feature may be very hot. • Remove container with care.	0.5 cup 1 cup 2 cups
Frozen Sandwich	Place frozen sandwich in susceptor "sleeve" (which is in package) and put on plate.	1, 2 EA
Bacon	Place 2 paper towels on plate and arrange bacon on towels, do not overlap. Cover with additonal paper towel. Remove paper towel immediately after cooking. Use **More(9)/Less(1)** pads for desired crispness.	2, 4, 6 slices
Instant Rice	Follow microwave package preparation instructions. Use a large microwave-safe cookware to prevent boilover.	2, 4 servings

NOTE:
Desired food temperature varies from person to person.Use the **More(9)/Less(1)** pads to fit your temperature preference.

Operating Instructions

AUTO DEFROST

Defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times according to the weight you enter. For added convenience, the AUTO DEFROST beeps to remind you to check or turn over the food during the defrost cycle.

After touching the AUTO DEFROST pad once, select the food weight. Available weight ranges are 0.1 to 6.0 lbs.

Example: To defrost 1.8 lbs of meat.

Auto Defrost

1. Touch **AUTO DEFROST** pad.



2. Enter the weight.

ENTER START

3. Touch **ENTER/START** pad.

NOTES:
- After you touch **ENTER/START** pad, the display counts down the defrost time. The oven will beep twice during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn the food as needed. Remove any portions that have thawed then return frozen portions to the oven and touch **ENTER/START** pad to resume the defrost cycle.
- **The oven will not stop during the BEEP unless the door is opened.**

DEFROSTING GUIDE

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Touch pad No.	Food	Standard Amount	Procedure
1	**MEAT**	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 15 to 30 minutes.
2	**POULTRY**	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
3	**FISH**	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
4	**BREAD**	0.1-2.0 lbs.	Arrange rolls in a circle horizontally on paper towels in the middle of turntable. Turn over after half of the defrosting time.
5	**GROUND BEEF**	1.0 lb.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, coverd with foil for 5-10 minutes.

DEFROST TIPS

- When using AUTO DEFROST, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use AUTO DEFROST only for raw food. AUTO DEFROST gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- You can use small pieces of aluminum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil causes arcing, which can damage the oven lining.

Operating Instructions

SNACKS

SNACKS lets you heat 4 categories of food: **Nachos, Chicken Wings, Potato Skins, and Cheese Sticks.**

Example: To cook chicken wings.

Snacks — 1. Touch **SNACKS** pad.

2 (200°F) — 2. Choose food category(1-4).

ENTER START — 3. Touch **ENTER/START** pad.

Category	Touch Pad Number
Nachos	1
Chicken Wings	2
Potato Skins	3
Cheese Sticks	4

SNACKS CHART

Item	Amount or servings	Remarks
Nachos	1 serving	• Place tortilla chips on plate without overlapping. • Sprinkle evenly with cheese. • Contents: - 2 cups tortilla chips - 1/3 cup grated cheese
Chicken Wings	5-6 oz. 7-8 oz.	• Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. • Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
Potato Skins	1 cooked potato 2 cooked potatoes	• Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4” of skin. • Place skins in spoke fashion around plate. • Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
Cheese Sticks	5-7 pcs 8-10 pcs	• Place cheese sticks on plate in spoke fashion. • Do not cover.

Operating Instructions

SOFTEN/MELT

SOFTEN/MELT lets you soften or melt 3 categories of food: **Melt Chocolate, Soften Cream Cheese and Melt Butter.**

Example: To melt chocolate.



1. Touch **SOFTEN/MELT** pad.



2. Choose food category(1-3).



3. Touch **ENTER/START** pad.

Category	Touch Pad Number
Melt Chocolate	1
Soften Cream Cheese	2
Melt Butter	3

SOFTEN/MELT CHART

Item	Amount or servings	Remarks
Melt Chocolate	2 squares or 1 cup chips	• Place chocolate chips or square in a microwave-safe dish. • Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. • Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.
Soften Cream Cheese	1 package (8 oz.)	• Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. • Let stand 1-2 minutes.
Melt Butter	1 stick (1/4 lb.) 2 sticks (1/2 lb.)	• Remove wrapping and cut butter in half vertically. • Place butter in dish, cover with wax paper. • Stir well after finishing and let stand 1-2 minutes.

Operating Instructions

MICRO/CONVECT

This oven can cook food without entering cooking time or power level using MICRO/CONVECT.
MICRO/CONVECT has 4 food categories: **Whole Chicken, Roast Pork, Frozen Lasagna, Baked Potatoes.**

Example: To cook 2 lbs. roast pork.

STOP/CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR** pad.

Micro Convect — 2. Touch **MICRO/CONVECT** pad.

2 (200°F) — 3. Choose food category.

2 0 (200°F 450°F) — 4. Touch number pads for food quantity.

ENTER/START — 5. Touch **ENTER/START** pad.

MICRO/CONVECT TABLE

CATEGORY	TOUCH PAD	WEIGHT	RACK SIZE	COMMENTS
Whole Chicken	1	2.0-4.0 lbs.	Low rack on enamel metal tray on glass turntable.	Fold chicken wings under the chicken. Brush with melted butter. Place chicken, breast side down on low rack on metal tray on turntable. When oven beeps, turn chicken over and restart oven. Let stand 5 minutes.
Roast Pork, Boneless Tenderloin	2	2.0-4.0 lbs.	Low rack on enamel metal tray on glass turntable.	Place pork on low rack. Place wire rack on metal tray on turntable. When oven beeps, turn roast over and restart oven. Let stand 5 minutes.
Frozen Lasagna	3	10 oz. or 21 oz.	Low rack on glass turntable.	Place lasagna on low rack. Place wire rack on glass turntable. Let stand 3 to 5 minutes.
Baked Potatoes	4	1-4 potatoes	Medium wire rack on glass turntable.	Place potatoes on medium wire rack. Place wire rack on glass turntable. When oven beeps, turn potatoes over and restart oven. Let stand 5 minutes.

NOTE:
When checking food for doneness during cooking, carefully remove food, rack and drip tray (if used) from the oven and close oven door to prevent excessive heat loss.

Operating Instructions

AUTO BROIL COOKING

(Hamburger, Beef Steak, Chicken Pieces, Fish Steak)

Auto Broil lets you cook with broil heat, without setting a cooking time. Choose the category of the food you are cooking and enter the quantity.

See the **AUTO BROIL CHART** on this page for the settings available.

STOP/CLEAR

1. Touch **STOP/CLEAR** pad.

Auto Broil

2. Touch **AUTO BROIL** pad.

1 Le 100°F

3. Choose food category (1-4).



4. Touch number pad for food quantity.



5. Touch **ENTER/START** pad.

NOTE:
- Place food on ceramic enamel drip pan.
- Place drip pan on high rack.
- Place rack on turntable.

CATEGORY	TOUCH PAD NO.	AMOUNT	COMMENT
Hamburger	1	1-6 patties	Place hamburgers on ceramic enamel drip pan then place pan on high rack and in oven. When oven beeps, turn the food over and re- start the oven.
Beef Steak	2	1-2 pcs.	Place beef steak on ceramic enamel drip pan then place pan on high rack and in oven. When oven beeps, turn the food over and re- start the oven.
Chicken Breast	3	0.4-2.0 lbs.	Place chicken breast on ceramic enamel drip pan then place pan on high rack and in oven. When oven beeps, turn the food over and re-start the oven.
Fish Steak	4	1-2 pcs.	Place fish steak on ceramic enamel drip pan then place pan on high rack and in oven. When oven beeps, turn the food over and re- start the oven.

NOTE:
When checking food for doneness during cooking, carefully remove food, rack and drip tray (if used) from the oven and close oven door to prevent excessive heat loss.

Operating Instructions

CONVECTION COOKING

During convection cooking, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. Convection cooking temperature ranges from 100°F to 450°F. It is best to preheat the oven when convection cooking.

Lower oven temperature by 25°F from package recommended temperature instructions if lighter browning is preferred. The baking time may vary according to the food condition or individual preference. Check doneness at the minimum time and then adjust time by touching the More(9) or Less(1) pad.

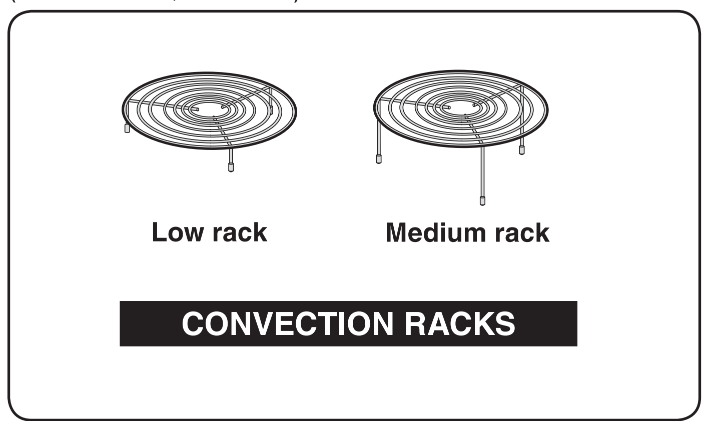
⚠ CAUTION

- To avoid risk of burns, handle utensils, racks, and door with care. Allow oven, utensils, and racks to cool before cleaning. Oven, utensils, and racks, become hot during operation.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use oven without turntable in place.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not cover turntable or rack with aluminum foil.
- To avoid risk of property damage, do not use lightweight plastic containers, plastic wraps or paper products during a convection cooking cycle.
- **Do Not** touch hot surfaces (Including oven cavity, oven door, turntable, rack or pan; use pot holder).

CONVECTION RACK

Use the convection racks for convection and combination cooking only.
Do not use rack in microwave-only mode.

For best results, place food on the Convection Rack (Medium rack, Low rack).



CONVECTION RACKS

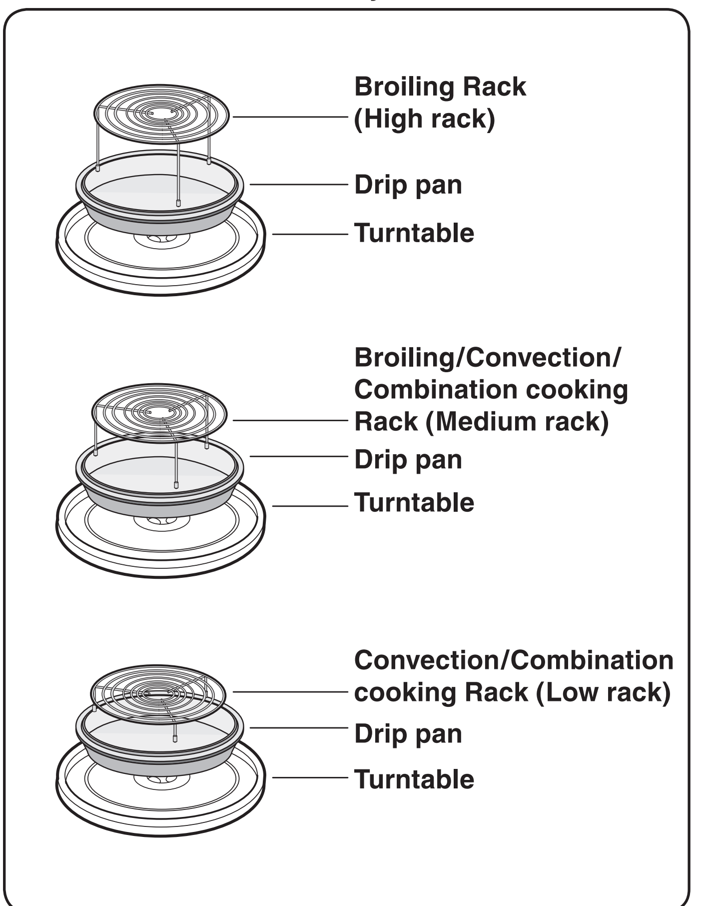
DRIP PAN

A ceramic enamel drip pan has been included with your oven. When roasting in the oven, place food directly on the ceramic enamel pan. Place the rack inside the ceramic enamel drip pan. Center the drip pan and rack on the glass turntable.

When cooking is complete, use potholders to remove the drip pan and rack from the hot oven. **Take care not to spill the hot drippings**. Remove food from the rack.

For best results when broiling, remove the ceramic enamel pan and rack from the oven to turn food. Replace the tray and rack on the turntable to continue broiling.

Do not use in microwave-only mode.



CONVECTION BAKING WITH PREHEATING

Example: To set Convection Baking at 325°F. Place low or medium rack on glass turntable. Use drip pan if cooking meats or poultry on the rack.

STOP/CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR** pad.

Convection — 2. Touch **CONVECTION** pad.

5 (325°F) — 3. Touch a number pad to select baking temperature.


4. Touch **ENTER/START** pad **twice**.

- After preheating, display scrolls **PLACE FOOD ON RACK** with sound. Open the door, place food on the convection rack.

2000 (200°F 450°F 450°F 450°F) — 5. Touch number pads for cooking time. You can enter a time up to 99 minutes 99 seconds. See Convection cooking Guide, page 24.


6. Close the door and Touch **ENTER/START** pad.

NOTES:
- The oven temperature drops very quickly when the door is opened; however, this should not prevent food from being fully cooked during normal cooking time.
- When checking food for doneness during cooking, carefully remove food, rack and drip pad (if used) from the oven and close oven door to prevent excessive heat loss.

CONVECTION BAKING WITHOUT PREHEATING

(Meats, Casseroles and Poultry)

Example: To set Convection Baking at 325°F for 20 minutes. Place low or medium rack on glass turntable. Use drip pan if cooking meats or poultry on the rack.

STOP/CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR** pad.

Convection — 2. Touch **CONVECTION** pad.

5 (325°F) — 3. Touch a number pad to select baking temperature. (You can enter a temperature between 100°F and 450°F.)


4. Touch **ENTER/START** pad **once**.

2000 (200°F 450°F 450°F 450°F) — 5. Touch number pads for cooking time. You can enter a time up to 99 minutes 99 seconds.


6. Touch **ENTER/START** pad.

IMPORTANT:
- If you set an incorrect cooking time, just re-enter the correct cooking time and then touch **ENTER/START** pad.
- If you touch **STOP/CLEAR** pad then enter the correct cooking time, you will cancel the CONVECTION operation and will be cooking with microwave energy and **NOT** convection.

Operating Instructions

CONVECTION BAKING GUIDE

1. Always use wire rack when convection baking. Place food directly on rack or place in drip pan and then place pan on rack.
2. Aluminum pans conduct heat quickly. For most convection baking, light, shiny finishes give best results because they prevent overbrowning in the time it takes to cook the center areas. Pans with dull (satin-finish) bottoms are recommended for cake pans and pie pans for best bottom browning.
3. Dark or non-shiny finishes, glass, and pyroceram absorb heat which may result in dry, crisp crusts.
4. Preheating the oven is recommended when baking foods by convection. Meats, casseroles and poultry do not require preheating.
5. To prevent uneven heating and save energy, open the oven door to check food as little as possible.
6. Use a round metal pizza pan as a “Cookie sheet”.

Food		Cook Time	Procedure
Breads	Yeast	Pan: Glass or metal loaf pan Temperature: 350°F Time: 40-50 min.	Shield top of loaf with foil if crust becomes too dark during baking.Cool 10 minutes before slicing.
	Quick	Pan: Glass or metal loaf pan Temperature: 350°F Time: 45-55 min.	Cool on rack 15 minutes before removing from pan.
Biscuits		Pan: 9" round or metal pizza pan Temperature: 375°F Time: 11-15 min.	Grease pan. Remove from pan immediately when cooked.
Cake	Angel Food	Pan: Metal tube pan Temperature: 350°F Time: 42-47 min.	**Do not** grease pan. Hang upside down (on narrow necked bottle) for 1 ½ hours to cool before removing from pan.
	Bundt	Pan: 12 cup Bundt pan Temperature: 350°F Time: 42-47 min.	Grease pan. Remove from pan after 10-15 minutes standing time.
	Layer	Pan: 8"-9" round or square Temperature: 350°F Time: 32-37 min.	Grease pan. Cake is done when toothpick comes out clean.
Cookies	Drop	Pan: Round pizza pan. Temperature: 350°F Time: 15-20 min.	Drop dough onto ungreased pan. Remove from oven when centers of cookies are still soft. Let stand on pan 1 minute before removing to cooling rack.
	Bar	Pan: 8" or 9" round or square pan Temperature: 350°F Time: 25-30 min.	Grease pan. Remove from oven when toothpick placed between edge and center comes out clean.
Cupcakes/Muffins		Pan: Six portion cupcake pan Temperature: 350°F Time: 15-20 min.	Grease cups or use paper liners. **DO NOT** use foil liners. Done when toothpick comes out clean.
Pies		Pan: Metal or glass pie dish. Temperature: 350°F Time: 45-55 min.	Remove from oven when filling is set and crust has browned.
Rolls		Pan: 8"-9" round pan or 12" pizza pan. Temperature: 375°F Time: 15-19 min.	Remove from pan immediately.

Operating Instructions

BROIL COOKING

Broiling is cooking under direct heat. This oven can broil meat, fish, poultry, and vegetables, or toast bread.

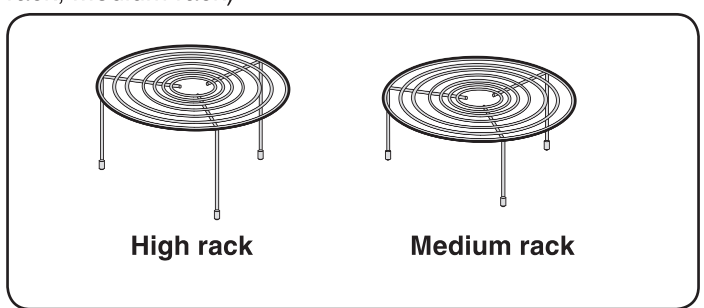
Your oven uses broil cooking whenever you use the **Broil** Pad.

- Foods that are suitable for broiling should be tender, moderately lean and no more than 1 inch thick. Fish steaks, chicken breasts and hamburgers are ideal for broiling.
- Always use either the tall or medium rack when broiling. Place the rack on the ceramic enamel drip pan.
- For even browning, turn the food over halfway through broiling.
- Do not leave the door open for long periods of time when using the broil element. This will cause the oven temperature to drop and could affect cooking performance.

BROILING RACK

Use the broiling rack for broil and auto broil cooking. **Do not** use racks in microwave-only mode.

For best results, place food on the broiling rack (High rack, Medium rack).



High rack **Medium rack**

BROIL COOKING

Example: To set Broil Cooking for 20 minutes.

STOP/CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR** pad.

Broil — 2. Touch **BROIL** pad.

2 0 0 0 (200°F 450°F 450°F 450°F) — 3. Touch number pads for cooking time. You can enter a time up to 99 minutes 99 seconds.

ENTER/START — 4. Touch **ENTER/START** pad.

NOTES:
- If you open the door or touch **STOP/CLEAR** pad during broiling, broiling will stop.
- To resume broiling, close the door and touch **ENTER/START** pad.
- When broiling time ends, the display will show **END** and four tones will sound.
- After cooking, the display will return to the time of day, when you open the door.

AUTO BROIL TABLE

FOOD		COOK TIME (Minutes per side) Medium - 160°F	COOK TIME (Minutes per side) Well done - 170°F	COMMENTS
Hamburger ¾"			11-13 minutes	Remove pan and turn meat over halfway throught cooking.
Beef Steak	Ribeye, ¾" to 1"	7-10 minutes	10-12 minutes	Remove pan and turn meat over halfway throught cooking.
	New York Strip, ¾" to 1"	7-10 minutes	10-12 minutes	
	T Bone Steak, 1"	9-11 minutes	11-13 minutes	
Poultry	Chicken Breast, bone in		10-12 minutes	Remove pan and turn meat over halfway throught cooking. • Cook chicken breast to 170°F. • Cook chicken legs/thigh to 185°F.
	Chicken Breast, boneless		9-11 minutes	
	Chicken Legs		11-14 minutes	
	Chicken Thighs		13-15 minutes	
Pork	Pork Chops, Boneless, ¾"	7-9 minutes	8-11 minutes	Remove pan and turn meat over halfway throught cooking. • Ham Steak - reheat to 140°F.
	Pork Chops, Bonel in, ¾"	7-9 minutes	8-11 minutes	
	Ham Slice, ½" to ¾"	5-7 minutes	6-8 minutes	
Fish	Fillet, ¾" to 1"		15-17 minutes (Total Time)	Do not turn fish. Cook fish until it flakes.
	Steak, ¾" to 1"		16-19 minutes (Total Time)	

Operating Instructions

TIPS FOR COMBINATION COOKING

Combination cooking uses microwave energy and broil, convection cooking to shorten cooking time.
This cooking process also leaves meats juicy on the inside and crispy on the outside. In combination cooking, the convection heat and microwave energy alternate automatically. Combination cooking has four preprogrammed settings to make it easy to use.

HELPFUL HINTS FOR COMBINATION COOKING

1. **Meats** may be roasted directly on the LOW rack. When using the LOW rack, please check your cooking guide for information on proper use.
2. **Less tender** cuts of beef can be roasted and tenderized using oven cooking bags.
3. **When baking,** check for doneness after cooking time is up. If not completely done, let stand in oven for a few minutes to complete cooking.

COOKWARE PRECAUTIONS

1. Because Combi-1, Combi-2 and Combi-3 use a combination of microwave energy with either Broil or Convection, DO NOT use metal bakeware. Only use microwave-safe cookware such as ceramic or heatproof glass. All cookware MUST be microwave-safe and heatproof. Arcing may occur if metal cookware is used.
2. Combi-4 does not use microwave energy so metal cookware can be used. Heatproof ceramic and heatproof glass cookware can also be used.
3. The ceramic enamel drip pan and either the low or medium rack can be used with any of the combi modes. If using the low or medium rack, the rack MUST be placed on the ceramic enamel drip pan.

COMBINATION COOKING

Touch COMBI pad	Category	Oven Temperature	Microwave power
Once	COMBI-1	Broil	10, 30, 50 70%
Twice	COMBI-2	Convection 425°F	10, 30, 50 70%
Three Times	COMBI-3	Broil + Convection 425°F	10, 30, 50 70%
Four Times	COMBI-4	Broil + Convection 425°F	0 %

Example: To combination 1 cook for 45 minutes.

STOP/CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR** pad.

Combination Cooking — 2. Touch **COMBINATION COOKING** pad once.
* **CO – 3 PL 30** will be displayed.

Power Level — 3. Touch **POWER LEVEL** pad three times.

4 5 0 0 (300°F 325°F 450°F 450°F) — 4. Touch number pads to enter 45 minutes cooking time.
(Oven will automatically cook at 30% power.)

ENTER/START — 5. Touch **ENTER/START** pad.

Example: To combination 3 cook at power level 70% for 15 minutes.

STOP/CLEAR — 1. Touch **STOP/CLEAR** pad.

Combination Cooking — 2. Touch **COMBINATION COOKING** pad three times.
* **CO – 3 PL 30** will be displayed.

Power Level — 3. Touch **POWER LEVEL** pad two times to set 70%.
* **CO – 3 PL 70** will be displayed.

1 Less 5 0 0 (100°F 325°F 450°F 450°F) — 4. Touch number pads to enter 15 minutes cooking time.
(Oven will automatically cook at 30% power.)

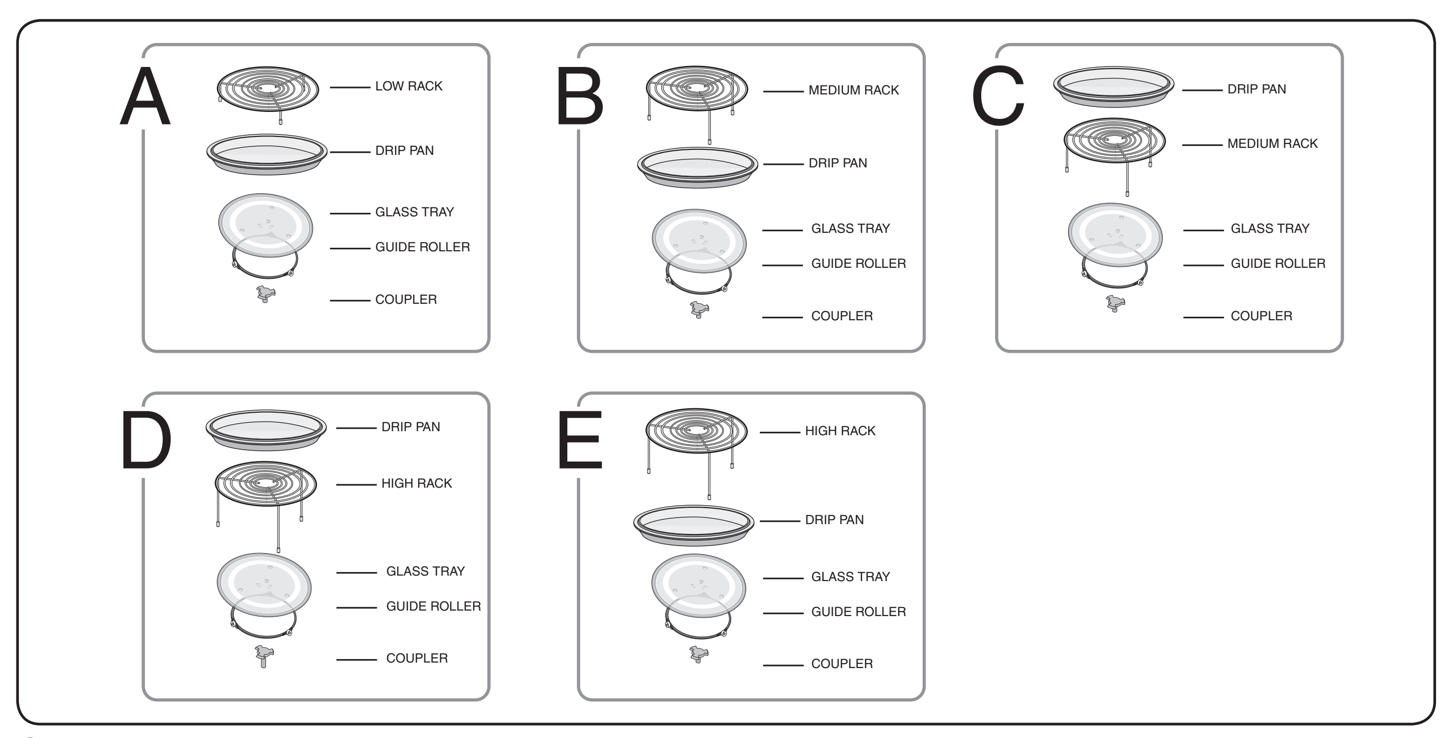
ENTER/START — 5. Touch **ENTER/START** pad.

NOTE:
- You can enter a time up to 99 minute 99 seconds.
- When checking food for doneness during cooking, carefully remove food, rack and drip tray (if used) from the oven and close oven door to prevent excessive heat loss.

Operating Instructions

COMBINATION COOKING GUIDE

Accessory Usage



Combi-1

Food	Amount	MW	Time, Min	Directions	Accessory Usage
French Toast, Frozen	2 servings 4 servings (1 serving=1 Toast)	30%	7-9 10-12	Place toast on high rack, then place rack on ceramic enamel tray. Turn over at half time.	E
Sausage Links,Thin, Frozen	2 servings 4 servings (1 serving=3 links)	30%	4-6 8-10	Place links on ceramic enamel tray, then place tray on high rack.	D
Chicken Nuggets	4 - 5 oz. 6 - 7 oz.	30%	4-6 7-9	Place nuggets on high rack, then place rack on ceramic enamel tray.	E

Combi-2

Food	Amount	MW	Time, Min	Directions	Accessory Usage
Salmon Filets	2 servings 4 servings (6 oz. each)	30%	10-14 15-19	Place salmon on high rack, then place rack on ceramic enamel tray.	E
Tuna Steak	2 servings (12 oz.) 4 servings (24 oz.)	30%	15-19 22-26	Place tuna steaks on high rack, then place rack on ceramic enamel tray. Spray high rack with non stick spray. Turn over at half time.	E

Operating Instructions

Combi-2 (Continued)

Food	Amount	MW	Time, Min/lb.		Accessory Usage
Beef Roast, boneless	3-6 lbs.	30%	Well Done 170°F	18-20	E
			Medium 160°F	16-18	
Pork Loin Roasst, boneless	3-6 lbs.	30%	Well Done 170°F	18-21	D
			Medium 160°F	16-18	
Chicken, Whole	3-6 lbs.	30%	Breast 170°F Leg/Thigh 185°F	12-15	E

NOTES:
1. Spray Low rack with vegetable cooking spray.
2. Place food directly on low rack in ceramic metal pan.
3. Place pan on glass turntable.
4. Set oven for maximum cooking time using **COMBI** pad. Set minimum cooking using **KITCHEN TIMER** pad.
5. Turn food over halfway through cooking.
6. Check doneness at minimum cooking time and continue cooking until done.
7. Let stand 5 minutes before serving.

Combi-3

Food	Amount	MW	Time, Min	Directions	Accessory Usage
Chicken Breast (boneless)	2 pieces 4 pieces (6 oz. each)	30%	12-16 16-20	Place chicken on high rack, then place rack on ceramic enamel tray. Turn over at half time.	E
Filet Mignon 1 ½ inch, medium	2 each (12 oz.) 4 each (24 oz.)	30%	13-17 17-21	Place beef on high rack, then place rack on ceramic enamel tray. Turn over at half time.	E
Pork Tenderloin, 1.5 lbs.	1 piece 2 pieces	30%	20-24 25-30	Place pork on medium rack, then place rack on ceramic enamel tray. Turn over at half time.	B

Combi-4

Food	Amount	Time, Min	Directions	Accessory Usage
Smoked Ham Slice	1 lb.	16-20	Place ham on high rack, then place rack on ceramic enamel tray. Turn over at half time.	E
Toaster Items	2 servings 4 servings (1 serving=1 piece)	7-9 9-11	Place toaster item on high rack, then place rack on ceramic enamel tray.Turn over at half time.	E
Waffles, frozen	2 servings 4 servings (1 serving=2 waffles)	7-9 9-11	Place waffles on low rack, then place rack on ceramic enamel tray. Turn over at half time.	A
Onion Rings	2 servings 4 servings (1 serving=4 rings)	9-11 11-13	Place fries on ceramic enamel tray, then place tray on medium rack.	C

Operating Instructions

COOKING GUIDE

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook time	Power level	Directions
Roast Beef Boneless (Up to 4 lbs.)	7-11 min./lb. for 145° F (Rare)	High(10) for first 5 minutes, then medium(5)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 -15 minutes.
	8-12 min./lb. for 160° F (Medium)		
	9-14 min./lb. for 170° F (Well Done)		
Pork Boneless or bone-in (Up to 4 lbs.)	11-15 min./lb. for 170° F (Well Done)	High(10) for first 5 minutes, then medium(5)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 -15 minutes.

- Expect a 10°F rise in temperature during the standing time.

Food		Remove from oven	After standing (10 -15 min.)
Beef	**Rare**	135°F	145°F
	Medium	150°F	160°F
	Well Done	160°F	170°F
Pork	**Medium**	150°F	160°F
	Well Done	160°F	170°F
Poultry	**Dark meat**	170°F	180°F
	Light meat	160°F	170°F

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions toward the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.

Operating Instructions

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 6-10 min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-7 min. / lb Power Level:Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-5 ½ min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 minutes.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- **Never** cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time has passed.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes, while a dish of peas can be served immediately.

Cooking Utensils

MICROWAVE UTENSIL GUIDE

USE	DO NOT USE
OVEN PROOF GLASS (treated for high intensity heat)**:** Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim. **CHINA:** Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim. **PLASTIC:** Plastic wrap (as a cover)-- lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. Use plastic dishes, cups, semirigid freezer containers and plastic bags **only for short cooking times. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.** **PAPER:** Paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.	**METAL UTENSILS**: Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven. **METAL DECORATION:** Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven. **ALUMINUM FOIL**: Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven. **WOOD:** Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets react in the same way. **TIGHTLY COVERED UTENSILS:** Be sure to leave openings for steam to escape from covered utensils. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode. **BROWN PAPER:** Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn. **FLAWED OR CHIPPED UTENSILS:** Any utensil that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven. **METAL TWIST TIES:** Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

Care and Cleaning

CARE AND CLEANING

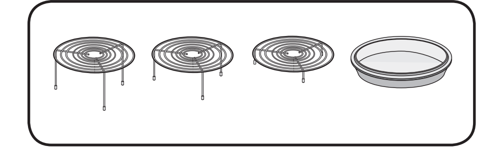
For best performance and safety, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up. **Never use rough powder or pads.** Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

CONVECTION/BROILING RACKS/DRIP PAN

Wash the convection and broiling racks and metal tray/drip pan with a mild soap and a soft or nylon scrub brush. Dry completely. Do not use brasive scrubbers or cleaners to clean racks and metal tray/drip pan.



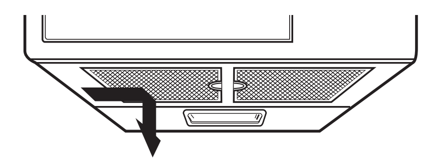
CLEANING THE GREASE FILTER

The grease filter should be removed and cleaned often, at least once a month.

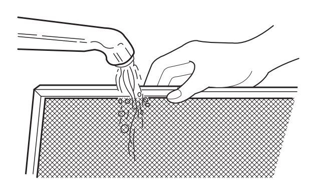
⚠ CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters in place.

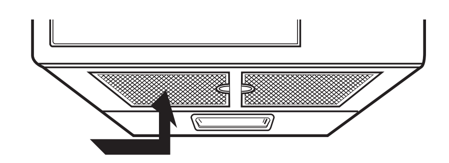
1. To remove grease filter, slide filter to the side. Pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



2. Soak grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. **Do not use ammonia or place in a dishwasher. The aluminum will darken.**



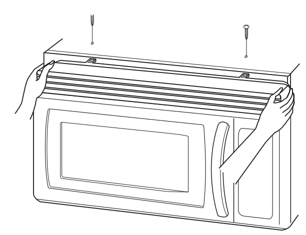
3. To reinstall the filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven center to lock.



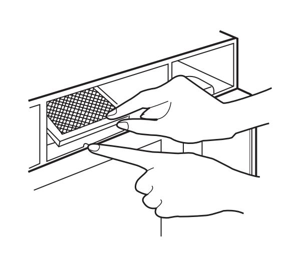
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at your nearest Authorized Service Center or call **1-800-536-6247** (inside U.S.A and Canada).

1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the two vent grille mounting screws. (2 middle screws)
4. Slide the grille to the left, then pull straight out.

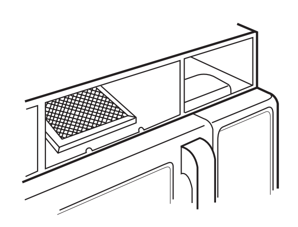


5. Remove old filter.



Care and Cleaning

6. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.



7. Replace the mounting screws and close the door. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

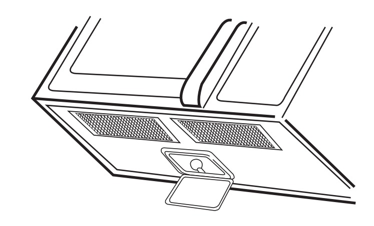
CHARCOAL FILTER PART NO. 8310P009-60

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

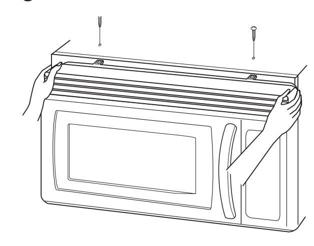
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the bulb cover mounting screws.



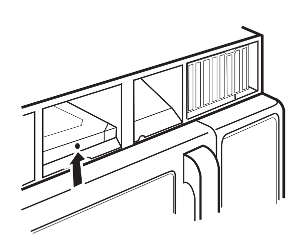
3. Replace bulb with 20 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover, and mounting screws.
5. Turn the power back on at the main power supply.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

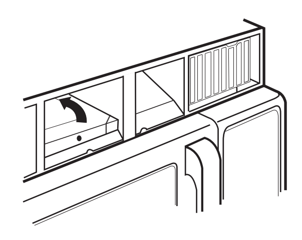
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent cover mounting screws. (2 middle screws)
4. Slide the grille to the left, then pull straight out.



5. Remove the screw located above the door near the center of the oven that secures the bulb holder.



6. Remove bulb holder.



7. Replace bulb with a 20 watt appliance bulb.
8. Replace the bulb holder.
9. Replace the grille and 2 screws. Turn the power back on at the main power supply.

OPTIONAL

Filler Kits

UXA3036BDB - BLACK UXA3036BDW - WHITE UXA3036BDS - STAINLESS STEEL

When replacing a 36" range hood, the filler kit fills in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation.

Each kit contains two 3"-wide filler panels.

Troubleshooting

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press **STOP/CLEAR** pad twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display: **PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY.**
- Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line.
- Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

NOTE:
If the oven is set to cook for more than 25 minutes, it will automatically adjust itself to 70 percent power after 25 minutes to avoid overcooking.

If you have a problem you cannot solve, please call our service line: (1-800-536-6247)

Note

Warranty

Full One Year

Jenn-Air will repair or replace, including related labor, any part which proves defective as to workmanship or materials.

Limited Warranty

After one year from the date of original retail purchase, Jenn-Air will provide a free part, as listed below, to replace any part that fails due to a defect in materials or workmanship. The owner will be responsible for paying all other costs including labor, mileage, transportation, trip and diagnostic charges, if required.

Second through Fifth Year

Jenn-Air will provide replacement magnetron, touch pad and microprocessor, part and labor, which proves defective as to workmanship or materials.

Limited Parts Warranty Outside the United States and Canada

For one (1) year from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage, transportation, trip and diagnostic charges, if required.

Canadian Residents

This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

What is not covered by these warranties

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the United States or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
  - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
  - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer.
  - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
  - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.
- Travel.

If you need service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services LLC, Jenn-air Customer Assistance at 1-800-536-6247, USA and Canada to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services LLC, Attn: CAIR® Center P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-536-6247** U.S.A. and Canada.

NOTE:
- When writing or calling about a service problem, please include the following information:
  a. Your name, address and telephone number;
  b. Model number and serial number;
  c. Name and address of your dealer or servicer;
  d. A clear description of the problem you are having;
  e. Proof of purchase (sales receipt).

- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services LLC, Jenn-air Customer Assistance.

IN NO EVENT SHALL MAYTAG BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.

Four à micro-ondes plus grand que la normale

Guide d’utilisation et d’entretien

Model JMV9169BA

Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Assurez-vous que le Guide d’utilisation et d’entretien reste avec le four.

N° de réf. 8112P302-60

N° formulaire: A/08/05

Code N° DE68-03143J

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Installateur: Veuillez laisser ce guide avec cet appareil.
Utilisateur: Veuillez lire et conserver ce Guide d'utilisation et d'entretien pour référence ultérieure.
Conservez votre reçu et/ou un chèque barré comme preuve d'achat.
Numéro du modèle ___________________________
Numéro de série_____________________________
Date d'achat _______________________________
Comme nous cherchons sans cesse à améliorer la qualité et les performances de nos appareils, nous devrons peut-être apporter des modifications à l'appareil sans réviser ce guide.
Si vous avez des questions, écrivez-nous (indiquez votre numéro de modèle et votre numéro de téléphone) ou contactez par téléphone:

A l'attention de: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-536-6247 (Etats-Unis et le Canada)
1-800-688-2080 (Etats-Unis, système téléphonique TTY pour malentendants ou muets)
(du lundi au vendredi, de 8h00 à 20h00, heure de l'Est)
Internet: http://www.jennair.com

Ce Que Vous Devez Savoir Sur Les Consignes De Sécurité

Les consignes de sécurité Avertissement et Important de ce Guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas réputées couvrir l'ensemble des conditions et des situations potentielles. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et de discernement lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement du micro-ondes.

Contactez toujours le revendeur, le distributeur, le réparateur agréé ou le fabricant pour tout problème ou état suscitant l'incompréhension.

Apprenez à Reconnaître Les Symboles, Avis et Étiquettes de Sécurité

⚠ DANGER

DANGER – Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER – Risques immédiats **RESPONSABLES** de graves blessures ou de la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Risques ou pratiques inadaptées **SUSCEPTIBLES** de causer des blessures moins importantes.

⚠ ATTENTION

Pour écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, observez les consignes suivantes:

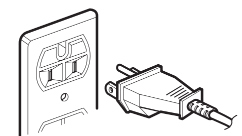
1. **Ne faites pas** de friture dans le four. La graisse pourrait surchauffer et être dangereuse à manipuler.
2. **Ne faites** ni cuire ni réchauffer des œufs dans leur coquille ou avec leur jaune entier grâce à l'énergie des micro-ondes. La pression pourrait s'accumuler et exploser. Percez le jaune avec une fourchette ou un couteau avant la cuisson.
3. Percez la peau des pommes de terre, des tomates et autres aliments similaires avant de les cuire avec l'énergie des micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe régulièrement.
4. **Ne faites pas** fonctionner le four sans aliments dans la cavité du four.
5. Utilisez uniquement du pop-corn en sachets conçus pour une utilisation au micro-ondes et étiquetés comme tels. Le temps de cuisson varie en fonction de la puissance du four. **Ne poursuivez pas** la cuisson lorsque le maïs n'éclate plus. Le pop-corn pourrait roussir ou brûler. **Ne laissez pas** le four sans surveillance.
6. **N'utilisez pas** des thermomètres de cuisson classiques dans ce four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure et peuvent créer des arcs électriques, un dysfonctionnement ou des dégâts pour le four.
7. **N'utilisez pas** d'ustensiles métalliques dans ce four.
8. **N'utilisez jamais** de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles non adaptés à la cuisson.
9. Lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles, suivez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation du produit.
10. **N'utilisez pas** de papier absorbant contenant du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Les fibres synthétiques chauffées pourraient fondre et le papier pourrait s'enflammer.
11. **Ne réchauffez pas** des récipients ou des sachets en plastique hermétiquement fermés dans le four. Les aliments ou les liquides pourraient se dilater et entraîner la rupture du récipient ou du sachet. Percez ou ouvrez le récipient ou le sachet avant la cuisson.
12. Pour éviter tout dysfonctionnement d'un pacemaker, consultez votre médecin ou le fabricant du pacemaker à propos des effets de l'énergie des micro-ondes sur le pacemaker.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

Pour écarter tout risque de choc électrique ou de mort, ce four doit être mis à la terre et la prise ne doit pas être abîmée

Instructions Pour la Mise à la Terre



Votre four DOIT être mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un circuit de fuite au courant électrique en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation doté d'un fil de masse et d'une prise de terre. La prise doit être branchée à une prise secteur correctement installée et mise à la terre. Voir les Instructions d'installation.

Contactez un technicien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si un doute subsiste quant au raccordement correct du four à la terre.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, faites installer une prise de terre par un électricien qualifié. Ce four doit être branché sur un circuit 60 hertz ne comportant aucun autre appareil et doté des caractéristiques nominales indiquées dans le tableau des caractéristiques techniques. Lorsque le four est branché sur un circuit comportant d'autres appareils, une augmentation du temps de cuisson peut être observée et les fusibles peuvent griller.

Le micro-ondes fonctionne sur le courant domestique standard, 110-120 V.

Interférence Électromagnétique (IEM) – Information de la Commission Fédérale des Communications (FCC) des Etats-Unis (Etats-Unis uniquement)

Cet équipement génère et utilise de l'énergie de radiofréquence ; s'il n'est pas installé et utilisé correctement, en suivant scrupuleusement les instructions du fabricant, il peut créer des interférences pour les émissions radio et la réception de la télévision. Il a été testé et respecte les limites des équipements de radiofréquence dans le cadre de la partie 18 des règles de la FCC, destinées à assurer une protection raisonnable contre ces interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, rien ne garantit que ces interférences n'interviendront pas dans une installation particulière. Si cet équipement entraîne des interférences avec les émissions radio ou la réception de la télévision, interférences vérifiables en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur doit essayer d'éliminer ces interférences grâce à l'une des méthodes suivantes:

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision.
- Repositionner le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Eloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes sur une autre prise, pour que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable pour toute interférence radio ou télévisuelle causée **par une modification** non autorisée de ce four à micro-ondes. L'élimination de telles interférences relève de la responsabilité de l'utilisateur.

Consignes de Sécurité pour Éviter une Exposition Excessive aux Micro-ondes

A. **NE FAITES JAMAIS** fonctionner le four avec la porte ouverte, ce qui vous exposerait à une quantité dangereuse de micro-ondes. Il est essentiel de ne jamais manipuler ou neutraliser les systèmes de verrouillage de sécurité.

B. **NE PLACEZ JAMAIS** un objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la saleté ou des résidus de produit de nettoyage au niveau des joints.

C. **NE METTEZ PAS** le four en marche s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés:

1. la porte (tordue),
2. les charnières et les loquets (cassés ou desserrés),
3. les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.

D. Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié.

⚠ WARNING

Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans que le phénomène ne soit visible. L'ébullition ou le bouillonnement ne sont pas toujours visibles lorsque le récipient est sorti du micro-ondes. **CELA PEUT ENTRAINER LE DEBORDEMENT SOUDAIN PAR EBULLITION DE LIQUIDES TRES CHAUDS LORSQU'UNE CUILLERE OU UN AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risquede blessures:

1. **Ne** surchauffez pas le liquide.
2. Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.
3. **N'utilisez** pas de récipients dotés de bords droits à col étroit.
4. Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez le récipient dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
5. Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

Consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation des fonctions de chauffage.

6. **Ne pas** introduire d'aliments ou d'ustensiles métalliques de trop grande taille dans le four à micro-ondes / à convection car ils pourraient provoquer un incendie ou une décharge électrique.
7. **N'utilisez pas** d'éponges à récurer métalliques pour le nettoyage. Elles pourraient s'enflammer et toucher les parties électriques, risquant ainsi de provoquer une décharge électrique.
8. **Ne placez** rien d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il est inutilisé.
9. **Ne couvrez pas** les grilles ou tout autre élément du four avec une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ WARNING

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, quel qu'il soit, respectez strictement les consignes de sécurité pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition à une quantité excessive de micro-ondes.

1. **LISEZ** attentivement toutes les consignes avant d'utiliser le four.
2. **LISEZ ET OBSERVEZ** les consignes spécifiques, dans la section « CONSIGNES DE SECURITE POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES », page 40.
3. Installez ou positionnez l'appareil **CONFORMEMENT** aux instructions d'installation de ce manuel.
4. Certains produits, comme des œufs entiers et des récipients hermétiquement clos (bocaux en verre fermés, par exemple) peuvent exploser et **NE DOIVENT PAS** être **RECHAUFFES** dans ce four.
5. Utilisez ce four **UNIQUEMENT** pour les usages décrits dans ce manuel. N'utilisez jamais de produits ou de vapeurs chimiques corrosives dans le four. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
6. Comme pour tout autre appareil électrique, appliquez une **SURVEILLANCE ETROITE** en cas d'utilisation de l'appareil par un **ENFANT** ou une **PERSONNE INFIRME**.
7. Consultez les instructions relatives au nettoyage de la porte dans la section « Entretien et nettoyage » à la page 68.
8. Les petits pots pour bébés doivent être ouverts lors du réchauffage, leur contenu doit être mélangé ou secoué avant d'être consommé afin d'éviter les brûlures.
9. **N'UTILISEZ PAS** ce four à des fins commerciales. Il est prévu pour un usage domestique uniquement.
10. **NE CHAUFFEZ PAS** les biberons le four.
11. **NE METTEZ PAS** ce four en marche si son cordon ou sa prise d'alimentation est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a lui-même été endommagé ou s'il est tombé.
12. Toute opération de maintenance sur ce four (et son cordon d'alimentation) doit être effectuée **UNIQUEMENT** par un technicien qualifié. La maintenance de ce four nécessite des outils spéciaux. Contactez le centre de services agréé le plus proche pour toute opération de test, de réparation ou de réglage.
13. **NE COUVREZ** et ne bloquez jamais les orifices de ventilation ou des filtres de ce four.
14. **NE STOCKEZ PAS** ce four en extérieur. **N'UTILISEZ PAS** ce produit à proximité d'un point d'eau, par exemple à côté d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine, etc.
15. **N'IMMERGEZ** jamais le cordon ou la prise d'alimentation de l'appareil dans l'eau.
16. Conservez le cordon d'alimentation **A DISTANCE** de toute surface **CHAUDE**.
17. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
18. Nettoyez fréquemment le système de ventilation.
19. **NE LAISSEZ PAS** de la graisse s'accumuler dans la ventilation ou sur les filtres.
20. Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez les filtres du système de ventilation. Des agents de nettoyage corrosifs, comme les nettoyants pour four à base de lessive de soude, peuvent endommager les filtres.
21. Lorsque de la nourriture flambée se trouve en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.
22. Ce four peut être utilisé au-dessus d'un équipement de cuisson au gaz ou électrique mesurant au maximum 91,5 cm de large.

⚠ CAUTION

Pour écarter les risques d'incendie dans le four:

a. **NE LAISSEZ PAS cuire les aliments trop longtemps.** Surveillez attentivement le four lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés dans le four pour faciliter la cuisson.
b. Retirez les liens de fermeture des sachets en papier ou en plastique avant de placer les sachets dans le four.
c. Si les matériaux placés à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four **FERMEE**, mettez le four hors tension, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau électrique (fusible ou disjoncteur).
d. **N'UTILISEZ PAS** la cavité du four comme lieu de stockage. **NE LAISSEZ PAS** des produits contenant du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque vous ne l'utilisez pas.

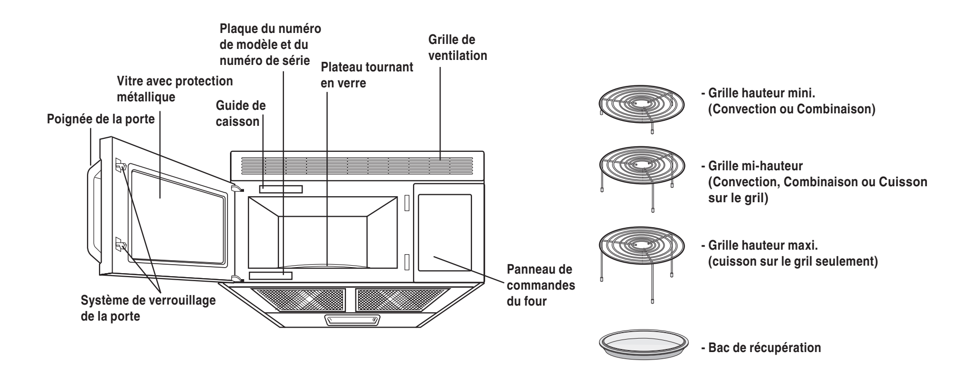
CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Obtenir Des Resultats Optimaux Pour La Cuisson

Pour tirer le meilleur parti de votre four à micro-ondes, lisez et suivez les directives ci-dessous.

- **Température de stockage:** Les aliments qui sortent du congélateur ou du réfrigérateur mettent plus longtemps à cuire que les mêmes aliments à température ambiante.
  Le temps indiqué dans les recettes de ce livre est basé sur la température normale de stockage des aliments.
- **Taille:** Les petits morceaux d'aliments cuisent plus vite que les gros morceaux ; des morceaux de taille et de forme similaires cuisent de façon plus régulière. Pour une cuisson régulière, réduisez la puissance lors de la cuisson de gros morceaux d'aliments.
- **Humidité naturelle:** Les aliments très humides cuisent de façon plus régulière car l'énergie des micro-ondes est attirée par les molécules d'eau.
- **Mélangez:** les aliments de l'extérieur vers le centre, notamment les plats en sauce et les légumes, afin de répartir correctement la chaleur et d'accélérer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de mélanger constamment.
- **Retournez:** les aliments comme les côtes de porc, les pommes de terre au four ou le chou-fleur à la moitié du temps de cuisson, afin d'exposer tous les côtés de façon homogène à l'énergie des micro-ondes.
- **Placez** les parties délicates des aliments, comme les pointes d'asperges, vers le centre du plat.
- **Disposez** les aliments de forme différente, tels que des morceaux de poulet ou des darnes de saumon, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat.
- **Protégez,** avec de **petits** morceaux de papier aluminium, les parties des aliments qui cuisent vite, comme les ailes et les cuisses de volaille.
- **Laissez reposer:** Après avoir sorti les aliments du micro-ondes, couvrez-les avec du papier aluminium et laissez-les reposer pour terminer la cuisson à cœur et éviter que les bords extérieurs ne soient trop cuits. La durée du repos dépend de la densité et de la surface de l'aliment.
- **Envelopper dans du papier paraffiné ou absorbant:** Les sandwiches et beaucoup d'autres aliments contenant du pain précuit doivent être enveloppés avant de passer au micro-ondes pour éviter qu'ils ne sèchent.

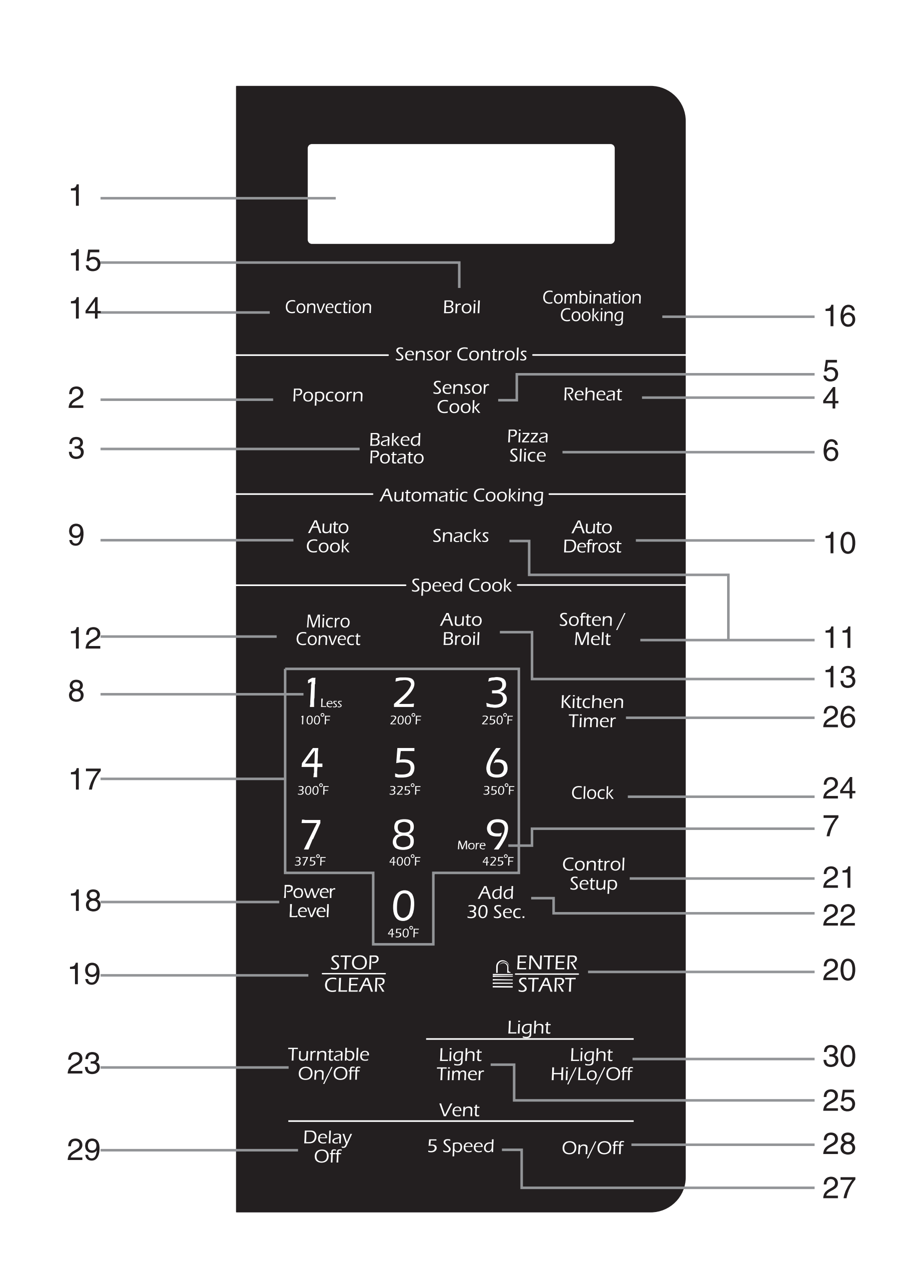
Fonctions



• Reportez-vous en pages 58 et 59 pour plus d'informations

CARACTERISTIQUES DU FOUR

Alimentation	120 VAC, 60 Hz
Alimentation d'entrée	1,600W (Etats-Unis)
Puissance de cuisson	950 W (norme CEI 60705)
Fréquence	2,450 MHz
Courant nominal	14.5 A (Etats-Unis)
Dimensions extérieures (L x H x P)	758 x 430x 392 mm
Volume intérieur	45 L
Poids net	32 Kg



Fonctions

FEATURES (CARACTERISTIQUES)

1. **DISPLAY (CADRAN D'AFFICHAGE):** Le cadran d'affichage comporte une horloge et des indicateurs de l'heure, des réglages du temps de cuisson et des fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **POPCORN (POP-CORN):** Appuyez sur ce bouton lorsque vous faites du pop-corn dans votre four à micro-ondes. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d'humidité dégagée par le pop-corn qu'il détectera. Voir page 49 pour plus d'informations.
3. **BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR):** Appuyez sur ce bouton pour cuire des pommes de terre. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d'humidité dégagée par la pomme de terre qu'il détectera. Voir page 50 pour plus d'informations.
4. **REHEAT (RECHAUFFAGE):** Appuyez sur ce bouton pour réchauffer un plat cuisiné, un plat en sauce et des pâtes. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d'humidité dégagée par les aliments. Voir page 50 pour plus d'informations.
5. **SENSOR COOK (CUISSON PAR CAPTEUR)**: permet de faire cuire des légumes, des petits-déjeuners ou des dîners surgelés, des légumes frais et des crevettes. Le capteur intégré calcule automatiquement le temps de cuisson pour chaque aliment en fonction de sa teneur en eau. Reportez-vous à la page 50 pour plus d'informations.
6. **PIZZA SLICE (PART DE PIZZA):** Appuyez sur ce bouton pour réchauffer de la pizza. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d'humidité dégagée qu'il détectera. Voir page 49 pour plus d'informations.
7. **MORE (PLUS):** Appuyez sur ce bouton pour augmenter le temps de cuisson. Voir page 46 pour plus d'informations.
8. **LESS (MOINS):** Appuyez sur ce bouton pour diminuer le temps de cuisson. Voir page 46 pour plus d'informations.
9. **AUTO COOK (CUISSON AUTO)**: permet de faire cuire des petits pots pour bébé, des boissons, des sandwiches surgelés, du lard et du riz instantané.
10. **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE):** Appuyez sur ce bouton pour décongeler les aliments en fonction du poids entré. Voir page 53 pour plus d'informations.
11. **SNACKS (EN-CAS), SOFTEN/MELT (RAMOLLIR/FONDRE):** permettent de faire cuire certaines catégories d'aliments. Reportez-vous en pages 54 et 55 pour plus d'informations.
12. **MICRO CONVECT (CUISSON PAR CONVECTION)**: permet de faire cuire des poulets entiers, du rôti de porc, des lasagnes surgelées et des pommes de terre au four.
13. **AUTO BROIL (GRIL AUTO)**: permet de faire cuire des hamburgers, des biftecks, du blanc de poulet et de la darne.
14. **CONVECTION (CONVECTION)**: permet de sélectionner la cuisson par convection.
15. **BROIL (GRIL)**: permet de sélectionner la cuisson au gril.
16. **COMBINATION COOKING (CUISSON COMBINEE)**: permet de sélectionner la cuisson par convection.
17. **NUMBER (CHIFFRE):** Appuyez sur les boutons du pavé numérique pour entrer un temps de cuisson, un niveau de puissance, des quantités ou des poids.
18. **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE):** Appuyez sur ce bouton pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson.
19. **STOP/CLEAR (STOP/ANNULER):** Appuyez sur ce bouton pour arrêter le four ou annuler toutes les entrées.
20. **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**: Appuyez sur ce bouton pour lancer une fonction. Si vous ouvrez la porte après le début de la cuisson, fermez la porte et appuyez à nouveau sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEPART)**.
21. **CONTROL SETUP (CONFIGURATION DES COMMANDES):** Appuyez sur ce bouton pour modifier les réglages par défaut du four. Voir page 45 pour plus d'informations.
22. **ADD 30 SEC (AJOUTER 30 S):** Appuyez sur ce bouton pour régler et lancer rapidement la cuisson au niveau de puissance maximal. Voir page 46 pour plus d'informations.
23. **TURNTABLE ON/OFF (MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT):** Appuyez sur ce bouton pour arrêter le plateau tournant. OFF (ARRET) apparaît dans le cadran d'affichage. Voir page 45 pour plus d'informations.

REMARQUE:
TURNTABLE ON/OFF (MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT) n'est pas disponible pour les modes cuisson par capteur et décongélation.

24. **CLOCK (HORLOGE):** Appuyez sur ce bouton pour entrer l'heure. Voir page 45 pour plus d'informations.
25. **LLIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE):** Appuyez sur ce bouton pour régler le minuteur d'éclairage. Voir page 46 pour plus d'informations.
26. **KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON):** Appuyez sur ce bouton pour régler le minuteur de cuisson. Voir page 45 pour plus d'informations.
27. **VENT 5 SPEED (VENTILATEUR 5 VITESSES):** permet de choisir l'une des 5 vitesses du ventilateur.
28. **VENT ON/OFF (MARCHE/ARRET VENTILATEUR):** permet d'activer ou de désactiver le ventilateur. Reportez-vous à la page 45 pour plus d'informations.
29. **VENT DELAY OFF (ARRET RETARDE DU VENTILATEUR):** permet de régler la durée de ventilation (1, 3, 5, 10 ou 30 minutes). Reportez-vous à la page 45 pour plus d'informations.
30. **LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE FORTE/ FAIBLE/ARRET):** Appuyez sur ce bouton pour allumer l'éclairage de la zone de cuisson. Voir page 46. pour plus d'informations.

Manuel D’exploitation

POUR EN SAVOIR PLUS SUR VOTRE FOUR A MICROONDES

Cette section détaille les concepts sous-jacents à la cuisson micro-ondes et vous présente les bases indispensables pour faire fonctionner votre four à micro-ondes. Veuillez lire ces informations avant toute utilisation.

⚠ ATTENTION

- Afin d’écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, n’utilisez pas le four lorsqu’il est vide.
- Afin d’écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, n’utilisez ni grès, ni papier d’aluminium, ni ustensiles métalliques ou décorés avec du métal dans ce four.

CLOCK (HORLOGE)

Exemple:Pour régler 8h00

Clock — 1. Appuyez sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**.

8 0 0 (400°F 450°F 450°F) — 2. Entrez l’heure en utilisant le pavé numérique.

ENTER START — 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

1 Less 100°F — 4. Bouton **1** pour le matin.

ENTER START — 5. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

REMARQUE:
Suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus pour le mode 24 heures de l’horloge.

KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON)

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuteur. Utiliser le minuteur pour minuter jusqu’à 99 minutes, 99 secondes.

Exemple: Pour régler 8 minutes.

Kitchen Timer — 1. Appuyez sur le bouton **KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON)**.

8 0 0 (400°F 450°F 450°F) — 2. Entrez l’heure en utilisant le pavé numérique.

ENTER START — 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART).**

Lorsque le temps s’est écoulé, vous entendez plusieurs bips et **END (FIN)** s’affiche.

CONTROL SETUP (CONFIGURATION DES COMMANDES)

Vous pouvez modifier les valeurs par défaut.Voir le tableau ci-dessous pour plus d’informations.

N°	Fonction	N°	Résultat
1	Mode Weight (Poids)	1 2	Lbs (livres) Kg (kilogrammes)
2	Commande MARCHE/ARRET du bip	1 2	Son activé Son désactivé
3	Commande d’affichage de l’horloge	1 2	12HR (12 heures) 24HR (24 heures)
4	Affichage	1 2 3	Vitesse lente Vitesse normale Vitesse rapide
5	Signal sonore de fin de cuisson	1 2	ACTIVE DESACTIVE
6	Mode de démonstration	1 2	ACTIVE DESACTIVE
7	Horaire d’été	1 2	ACTIVE DESACTIVE

Exemple: Pour changer le mode Weight (Poids) de livres (Lbs) en kilogrammes (Kg).

Control Setup — 1. Appuyez sur le bouton **CONTROL SETUP (CONFIGURATION DES COMMANDES)**.

1 Less 100°F — 2. Appuyez sur le bouton numérique **1**.

2 200°F — 3. Appuyez sur le bouton numérique **2**.

VENT FAN (VENTILATEUR)

Le VENTILATEUR permet de chasser les vapeurs émises par les aliments hors de la zone de cuisson. Par défaut, le ventilateur se règle sur le **niveau 2** chaque fois que le four est mis en marche.

Exemple: pour régler le niveau 4.

On/Off — 1. Appuyez sur la touche **ON/OFF** (MARCHE/ARRET). Le dernier niveau choisi s’affiche jusqu’à ce que vous sélectionniez la vitesse du ventilateur.

5 Speed — 2. Appuyez sur la touche **5 SPEED (5 VITESSES)** jusqu’à ce que le niveau 4 apparaisse à l’écran.

Appuyez sur la touche **ON/OFF (MARCHE/ARRET)** pour désactiver le ventilateur lorsque vous le souhaitez.

REMARQUE:
si la température est trop élevée autour du four, le ventilateur situé dans la hotte à évacuation se met en marche automatiquement au **niveau 2** pour refroidir le four. Il s’éteint automatiquement une fois les composants internes refroidis. Lorsque cela se produit, le ventilateur ne peut être éteint.

DELAY OFF (ARRET RETARDE)

Exemple: pour désactiver le ventilateur au bout de 30 minutes au niveau 4.

On/Off — 1. Appuyez sur la touche **ON/OFF (MARCHE/ARRET)**.

5 Speed — 2. Appuyez sur la touche **5 SPEED (5 VITESSES)** jusqu’à ce que le niveau 4 apparaisse à l’écran.

Delay Off — 3. Appuyez cinq fois sur la touche **DELAY ON/OFF (MARCHE/ARRET RETARD)**.

MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT

Pour une cuisson optimale, laissez le plateau tournant. Vous pouvez toutefois l’enlever lors de l’utilisation de grandes assiettes.

Turntable On/Off — Appuyez sur le bouton **TURNTABLE ON/OFF (MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT)** afin de régler le fonctionnement du plateau.

REMARQUE:
- Cette option n’est pas disponible pour les modes cuisson par capteur et décongélation.
- **Parfois, il est recommandé de ne pas toucher le plateau s’il a chauffé.** Pendant et après la cuisson, faites attention lorsque vous touchez le plateau.
- **N’utilisez pas le four lorsqu’il est vide.**

Manuel D'exploitation

CHILD LOCK (SECURITE ENFANT)

Vous pouvez verrouiller le panneau de commandes pour empêcher que le micro-ondes ne soit accidentellement activé ou utilisé par des enfants.

La fonction Child Lock (Sécurité enfant) est également utile pour nettoyer le panneau de commandes. La fonction Child Lock (Sécurité enfant) empêche toute programmation accidentelle lorsque vous essuyez le panneau de commandes.

Exemple: Pour activer la sécurité enfant.



Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes. **CHILD LOCK ON (SECURITE ENFANT ACTIVEE)** s'affiche dans le cadran et deux bips sont émis.

Exemple: Pour désactiver la sécurité enfant.



Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes. **LOCKED (VERROUILLE)** disparaît et deux bips sont émis.

LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE FORTE/FAIBLE/ARRET)

Appuyez sur le bouton **LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE HI/LO/OFF)** une fois pour un éclairage intense, deux fois pour l'éclairage de nuit ou trois fois pour éteindre l'éclairage.

ADD 30 SEC (AJOUTER 30 S)

Gagnez du temps grâce à cette commande simplifiée, qui vous permet de régler et lancer rapidement la cuisson micro-ondes sans même appuyer sur le bouton **ENTER/ START (ENTREE/DEPART)**.

Exemple: Pour régler ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S) sur 2 minutes.



Appuyez 4 fois sur le bouton **ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S).** Le four débute la cuisson et le cadran affiche le décompte du temps.

LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)

Vous pouvez régler l'activation/la désactivation automatique de **LIGHT (ECLAIRAGE)** à tout moment. L'éclairage est activé tous les jours à la même heure jusqu'à réinitialisation.

Exemple: Activation à 2h00, désactivation à 7h00.

Mode 12 heures de l'horloge.

1. Appuyez sur le bouton **LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)**.
2. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'éclairage s'active.



3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.
4. Bouton **1** pour le matin, **2** pour l'après-midi.
5. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.
6. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'éclairage se désactive.
7. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.
8. Bouton **2** pour l'après-midi.
9. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Mode 24 heures de l'horloge.

1. Appuyez sur le bouton **LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)**.
2. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'éclairage s'active.
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.
4. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'éclairage se désactive.
5. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Exemple: Pour annuler le LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE).

1. Appuyez sur le bouton **LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)**.
2. Appuyez sur le bouton **0**.

MORE/LESS (PLUS/MOINS)

Les boutons **More(9)/Less(1)** (Plus/Moins) vous permettent d'ajuster les temps de cuisson prédéfinis. Ils fonctionnent uniquement en mode Sensor Reheat (Réchauffage par capteur), Sensor Cooking (Cuisson par capteur) sauf Beverage (Boissons), Add 30 sec (Ajouter 30 s), Custom Cook (Cuisson personnalisée) ou Time Cook (Cuisson avec minuterie). Utilisez les boutons **More(9)/ Less(1)** (Plus/Moins) uniquement lorsque vous avez déjà commencé la cuisson avec l'une des procédures suivantes.

1. Pour AUGMENTER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique: Appuyez sur le bouton **MORE (PLUS)** (9).
2. Pour DIMINUER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson Appuyez sur le bouton **LESS (MOINS)** (1).

COOKING AT HIGH POWER LEVELS (CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE ELEVES)

Exemple: Pour cuire des aliments pendant 8 minutes et 30 secondes à la puissance maximum.

8 3 0
400°F 250°F 450°F

1. Entrez le temps de cuisson.



2. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART).**

Lorsque le temps de cuisson s’est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s’affiche.

COOKING AT LOWER POWER LEVELS (CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE INFERIEURS)

La cuisson à la puissance MAXIMUM n’offre pas toujours des résultats optimaux pour les aliments demandant une cuisson plus lente, comme les rôtis, les produits de boulangerie et pâtisserie ou les crèmes. Votre four dispose de 9 réglages de puissance en plus de HIGH (MAXIMUM).

Exemple: Pour cuire des aliments pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.

7 3 0
375°F 250°F 450°F

1. Entrez le temps de cuisson.

Power Level

2. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

7
375°F

3. Entrez le niveau de puissance.



4. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s’est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s’affiche.

Voir le Guide de cuisson pour les Niveaux de puissance, page 48.

IMPORTANT:
- **NE RANGEZ PAS** et N’UTILISEZ PAS la clayette en métal dans ce four, sauf si vous cuisez plusieurs plats en même temps ou si c’est indiqué dans la recette.
- Cela pourrait endommager le four.

COOKING WITH MORE THAN ONE COOKING CYCLE (CUISSON AVEC PLUS D’UN CYCLE DE CUISSON)

Pour des résultats optimaux, certaines recettes exigent un certain niveau de puissance pendant un laps de temps défini, puis un autre Niveau de puissance pendant un autre laps de temps. Votre four peut être réglé pour passer automatiquement de l’un à l’autre et enchaîner ainsi jusqu’à trois cycles, si le premier cycle de cuisson est la décongélation.

Exemple: Pour cuire des aliments pendant 3 minutes à une puissance de 90 %, puis pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.

3 0 0
250°F 450°F 450°F

1. Entrez le premier temps de cuisson.

Power Level

2. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

More 9
425°F

3. Entrez le niveau de puissance.

7 3 0
375°F 250°F 450°F

4. Entrez le deuxième temps de cuisson.

Power Level

5. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

7
375°F

6. Entrez le niveau de puissance.

ENTER
START

7. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s’est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s’affiche.

Manuel D'exploitation

GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE FAIBLES

Les 9 niveaux de puissance vous permettent de choisir le niveau le plus adapté aux aliments que vous cuisinez. Vous trouverez ci-dessous la liste de tous les niveaux de puissance, des exemples d'aliments cuisinés pour chaque niveau et la puissance utilisée.

NIVEAU DE PUISSANCE	RENDEMENT DU MICRO-ONDES	UTILISATION
10 Elevé	100%	• Faire bouillir de l'eau. • Cuire du boeuf hâché. • Faire des bonbons. • Cuire des fruits et des légumes frais. • Pour commencer la cuisson de viande, des poissons et des volailles. • Préchauffer un plat brunisseur. • Réchauffer des boissons. • Cuire des tranches de bacon.
9	90%	• Réchauffer rapidement des filets de viande. • Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts.
8	80%	• Réchauffer tout type d'aliments. • Cuire des oeufs brouillés.
7	70%	• Pour poursuivre la cuisson de volaille. • Cuire du pain et des produits céréaliers. • Cuire des plats à base de fromage et du veau. • Cuire des gâteaux, des muffins, des brownies, des petits gâteaux.
6	60%	• Cuire des pâtes.
5	50%	• Pour poursuivre la cuisson de viande. • Cuire les crèmes. • Cuire un poulet entier, une dinde, des côtes levées, des côtes de boeuf, des rôtis de surlonge.
4	40%	• Cuire des morceaux de viande moins tendres. • Réchauffer des plats préparés surgelés.
3	30%	• Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. • Cuire des aliments par petites quantités. • Finir la cuisson des plats mijotés, des ragoûts et de certaines sauces.
2	20%	• Ramollir le beurre et le fromage à la crème. • Réchauffer des aliments par petites quantités.
1	10%	• Ramollir les crèmes glacées. • Faire monter une pâte à beignets.

Manuel D’exploitation

INSTRUCTIONS D’EXPLOITATION DU CAPTEUR

La fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur) vous permet de faire cuire la plupart de vos aliments favoris sans sélectionner des temps de cuisson et des niveaux de puissance. L’écran indique la période de détection initiale en analysant le nom de l’aliment. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment. Lorsque le capteur détecte une certaine quantité d’humidité provenant de l’aliment, Il indique au four le temps de cuisson restant. Le cadran affiche le temps de cuisson restant. Pour des résultats optimaux lors de la cuisson par capteur, suivez ces recommandations:

1. L’aliment cuisiné avec le système de capteur doit être à température normale de stockage.
2. La plupart des aliments doivent toujours être recouverts d’un film plastique utilisable en four à micro-ondes, de papier paraffiné ou d’un couvercle.
3. Les aliments doivent toujours être couverts lâchement avec un film plastique utilisable en four à micro-ondes, du papier paraffiné ou un couvercle.
4. N’ouvrez pas la porte ou n’appuyez pas sur le bouton **STOP/CLEAR** (STOP/ANNULER) pendant la détection. Lorsque la détection est terminée, le four émet un bip et le temps de cuisson restant apparaît dans le cadran d’affichage. Vous pouvez alors ouvrir la porte pour mélanger, retourner ou repositionner les aliments.

IMPORTANT:
Lors de l’utilisation de la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur), le four doit refroidir pendant 5 minutes entre chaque cycle, sinon, la cuisson ne s’effectuera pas correctement.

SENSOR COOKING GUIDE (GUIDE DE CUISSON PAR CAPTEUR)

Des récipients et couvercles adaptés permettent d’assurer de bons résultats pour la cuisson par capteur.

1. Utilisez toujours des récipients pour four à micro-ondes et couvrez-les à l’aide d’un couvercle ou d’un film plastique percé.
2. N’utilisez jamais de couvercles en plastique hermétiques. Ils peuvent empêcher la vapeur de s’échapper, faisant ainsi trop cuire les aliments.
3. Adapter la quantité à la taille du récipient. Pour des résultats optimaux, remplissez le récipient au moins à moitié.
4. Assurez-vous que l’extérieur du récipient de cuisson et l’intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer des aliments dans le four. Des gouttes d’humidité se transformant en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.

ADDING OR SUBTRACTING COOK TIME (AUGMENTER OU REDUIRE LE TEMPS DE CUISSON)

En utilisant les boutons **MORE (PLUS)** ou **LESS (MOINS)**, vous pouvez modifier tous les réglages de cuisson par capteur et de temps de cuisson, pour faire cuire les aliments pendant plus ou moins longtemps.

ATTENTION:
- **NE LAISSEZ PAS** le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites du popcorn.
- **N’UTILISEZ PAS** la grille de cuisson pour faire cuire du pop-corn dans son emballage.

POPCORN (POP-CORN)

La fonction POPCORN (POP-CORN) vous permet de préparer du pop-corn préemballé spécial micro-ondes. Ne chauffez qu’un seul paquet à la fois. Pour des résultats optimaux, utilisez des sachets de pop-corn frais.

Exemple: Pour faire du pop-corn.

Popcorn — Appuyez sur le bouton **POPCORN (POP-CORN).**

Lorsque le temps de cuisson s’est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s’affiche.

- Quantités recommandées: 80 à 100 g.

PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)

La fonction **PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)** vous permet de réchauffer une ou plusieurs parts de pizza sans sélectionner des temps de cuisson et des niveaux de puissance.

Exemple: TPour réchauffer 2 parts de pizza.

Pizza Slice — Appuyez sur le bouton **PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)**.

Lorsque le temps de cuisson s’est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s’affiche.

- Quantités recommandées: 1 à 4 parts.

REMARQUE:
Si les aliments ne sont pas entièrement cuits ou réchauffés avec la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur), achevez la cuisson à l’aide des fonctions Power level (Niveau de puissance) et Cooking time (Temps de cuisson). **N’UTILISEZ PLUS** la touche Sensor (Cuisson par capteur).

Manuel D’exploitation

BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)

La fonction **BAKED POTATO** (POMME DE TERRE AU FOUR) vous permet de cuire au four une ou plusieurs pommes de terre sans sélectionner des temps de cuisson et des niveaux de puissance.

REMARQUES:
- Le temps de cuisson est basé sur un calibre de pomme de terre d’environ 250 g.
- Utilisez les touches **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** si vous cuisez des pommes de terre plus grosses ou plus petites.
- Avant la cuisson, piquez les pommes de terre plusieurs fois à l’aide d’une fourchette.
- Si la pomme de terre n’est pas complètement cuite, utilisez la fonction Cooking Time (Temps de cuisson). **N’UTILISEZ PAS** la touche **BAKED POTATO** (Pomme de terre au four) pour achever la cuisson.

Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.

Exemple: Pour cuire 2 pommes de terre.

Baked Potato — Appuyez sur le bouton **BAKED POTATO (POMME DE TERRE CUITE).**

Lorsque le temps de cuisson s’est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s’affiche.

Quantités recommandées: 1 à 6 pommes de terre.

SENSOR COOK (CUISSON PAR CAPTEUR)

La fonction **SENSOR COOK (CUISSON PAR CAPTEUR)** vous permet de préparer des aliments généralement prévus pour être cuisinés aux micro-ondes sans avoir à programmer de temps de cuisson ni de niveau de puissance. La fonction SENSOR COOK (CUISSON PAR CAPTEUR) propose une sélection de 5 catégories d’aliments programmées: **légumes surgelés, petit-déjeuner surgelé, dîner surgelé, légumes frais, crecettes.**

Exemple: pour faire cuire un dîner surgelé.

Cook — 1. Appuyez sur la touche **SENSOR COOK (CUISSON PAR CAPTEUR)**.

3 250°F — 2. Choisissez la catégorie d’aliment. (1-5)

Catégorie	Touche numérotée
Légumes surgelés	1
Petit-déjeuner surgelé	2
Dîner surgelé	3
Légumes frais	4
Crevettes	5

Lorsque le temps de cuisson s’est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s’affiche.

Quantités recommandées:	
Légumes surgelés	1 à 4 portions
Petit-déjeuner surgelé	115 à 230 g
Dîner surgelé	230 à 400 g
Légumes frais	1 à 4 portions
Crevettes	230 à 910 g

REHEAT (RECHAUFFAGE)

La touche REHEAT (Réchauffage) vous permet de réchauffer des aliments sans devoir programmer le temps et la puissance de cuisson. La fonction REHEAT (Réchauffage) propose trois catégories prédéfinies: **Assiette repas, Plat en sauce et pâtes.**

Exemple: Pour réchauffer un plat en sauce.

Reheat — 1. Appuyez sur le bouton **REHEAT (RECHAUFFAGE)**.

2 200°F — 2. Choisissez la catégorie.

Catégorie	Numéro du bouton
Assiette repas	1
Plat en sauce	2
pâtes	3

Lorsque le temps de cuisson s’est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s’affiche.

Quantités recommandées

Assiette repas	1 portion
Plat en sauce	1 à 4 portions
pâtes	1 à 4 portions

Manuel D’exploitation

TABLEAU DE CUISSON PAR CAPTEUR

CATEGORIE		INSTRUCTIONS	QUANTITE
Pop-corn		Faites chauffer un seul sachet de pop-corn à la fois (sachet spécial four à micro-ondes). Faites attention lorsque vous sortez le sachet chaud du four et lorsque vous l’ouvrez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau.	80 à 100 g, 1 sachet.
Pomme de terre au four		Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l’aide d’une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More (Plus) (9)** lorsque vous cuisez de grosses pommes de terre.	1 à 6 pommes de terre
Part de pizza		Placez 1 à 4 parts de pizza dans un plat utilisable en four à micro-ondes, en plaçant la partie large vers l’extérieur du plat. Les parts ne doivent pas dépasser du plat. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau. Utilisez le bouton **More (Plus) (9)** afin d’augmenter le temps de réchauffage pour une pizza épaisse et croustillante.	1 à 4 parts
CUISSON	Légumes surgelés	Placez les légumes surgelés dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d’eau. Durant la cuisson, couvrez à l’aide d’un couvercle ou d’un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More (Plus) (9)** lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
	Petit déjeuner surgelé	Observez les instructions fournies sur l’emballage (couvercle et temps de repos). Observez ce bouton pour les sandwichs surgelés, les petits déjeuners, les crêpes, les gaufres. etc. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau.	115 à 230 g
	Plat surgelé	Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau.	230 à 400 g
	Légumes frais	Placez les légumes frais dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d’eau. Durant la cuisson, couvrez à l’aide d’un couvercle ou d’un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More (Plus) (9)** lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
	Crevettes	Disposez les crevettes dans un plat en verre, en céramique ou en plastique transparent aux micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe de beurre fondu. Placez un couvercle ou un film plastique perforé sur le plat pendant la cuisson et remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	230 à 910 g

TABLEAU DE RECHAUFFAGE PAR CAPTEUR

CATEGORY	DIRECTIONS	AMOUNT
Assiette repas	Utilisez uniquement des aliments précuits réfrigérés. Couvrez l’assiette à l’aide d’un film plastique percé ou de papier paraffiné, maintenu sous l’assiette. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction **SENSOR REHEAT (RECHAUFFAGE PAR CAPTEUR)**, continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. N’utilisez pas la touche Reheat (Réchauffage) pour poursuivre la cuisson. Ingrédients - 85 à 115 g de viande, de volaille ou de poisson (jusqu’à 170 g avec os) - ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - ½ tasse de légumes (entre 85 et 115 g)	1 portion (1 assiette)
Plat en sauce Pâtes	Couvrez le plat à l’aide d’un couvercle ou d’un film plastique percé. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction **SENSOR REHEAT (RECHAUFFAGE PAR CAPTEUR)**, continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. Mélangez une fois avant de servir. Ingrédients - Plats préparés à réchauffer (Exemples: ragoût de bœuf, lasagnes) - Spaghetti et ravioli en conserves, aliments réfrigérés.	1 à 4 portions

Remarques:
Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments. Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.

Manuel D'exploitation

AUTO COOK (CUISSON AUTO)

Cette fonction propose cinq catégories de cuisson programmées.

Exemple: pour faire cuire 55 g de nourriture pour bébé:

Auto Cook

1. Appuyez une fois sur la touche **AUTO COOK (CUISSON AUTO)**.
2. Choisissez la catégorie d'aliments (1 à 5).

ENTER START

3. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/ DEMARRER)**.

Catégorie	Touche numérotée
Nourriture pour bébé	1
Boisson	2
Sandwiches surgelés	3
Lard	4
Riz instantané	5

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

CATEGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITE
Nourriture pour bébé	Retirez le couvercle du pot pour bébé et placez ce dernier au centre du four. Vérifiez la température et remuez bien avant de servir. Les touches **More (Plus)(9)/Less (Moins)(1)** ne peuvent pas être utilisées lorsque vous réchauffez de la nourriture pour bébé. Suivez les instructions du fabricant, car certains aliments pour bébé ne doivent pas être réchauffés au four micro-ondes.	70, 115, 170 g
Boisson	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur et ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Remarque: • les temps de réchauffage ont été calculés pour une tasse de 23 cl. • Les boissons réchauffées avec la fonction Boisson peuvent se révéler brûlantes. • Retirez le récipient avec prudence.	½ tasse 1 tasse 2 tasses
Sandwiches surgelés	Placez le sandwich surgelé dans son emballage spécial (qui se trouve dans le paquet) et posez-le sur une assiette.	1 ou 2
Lard	Placez 2 serviettes en papier sur une assiette, puis disposez les tranches de lard sur les serviettes en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrez le tout d'autres serviettes en papier. Retirez immédiatement les serviettes en papier une fois la cuisson terminée. Utilisez les touches **More(9)/Less(1) (Plus (9) / Moins (1))** pour obtenir le craquant souhaité.	2, 4, 6 tranches
Riz instantané	Suivez les instructions figurant sur l'emballage du produit. Utilisez un grand récipient transparent aux micro-ondes pour éviter tout débordement.	2 à 4 portions

REMARQUE:
la température souhaitée des aliments varie d'une personne à l'autre. Utilisez les touches **More(9)/Less(1) (Plus (9) / Moins (1))** pour régler la température selon vos préférences.

Manuel D'exploitation

AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)

Le four dispose d'options de décongélation prédéfinies. La fonction décongélation vous propose la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés, car le four règle automatiquement le temps de décongélation en fonction du poids entré. Pour encore plus de confort, la fonction AUTO DEFROST (Décongélation automatique) émet un bip qui vous rappelle de vérifier ou de retourner les aliments pendant le cycle de décongélation.

Après avoir appuyé une fois sur le bouton **AUTO DEFROST** (DECONGELATION AUTOMATIQUE), sélectionnez le poids des aliments. Fourchette de poids disponible: 45 g à 2,725 kg.

Exemple: Pour décongeler 816 (1,8 lbs.) g de viande.

Auto Defrost

1. Appuyez sur le bouton **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**.



2. Entrez le poids.



3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/ DEPART)**.

REMARQUES:
- Après avoir appuyé sur **ENTER/ START** (ENTRÉE/DEPART), le cadran décompte le temps de décongélation. Le four émet deux bip pendant le cycle de décongélation. Ouvrez alors la porte du four et retournez les aliments si nécessaire. Retirez toutes les parts décongelées, puis remettez les parts surgelés dans le four et appuyez sur **ENTER/START** (ENTRÉE/DEPART) pour reprendre le cycle de décongélation.
- **Le four ne s'arrête pas pendant le BIP, sauf si vous ouvrez la porte.**

GUIDE DE DECONGELATION

Observez les instructions ci-dessous lors de la décongélation de différents types d'aliments.

Touche n°	Aliment	Quantité standard	Procédure
1	**VIANDE**	de 1,1 à 2,7 kg	Commencez par placer la viande du côté où se trouve le plus de graisse vers le bas. Après la première phase de décongélation, retournez les aliments et recouvrez toutes les parties chaudes de bandelettes de papier aluminium. Couvrez et laissez reposer pendant 15 à 30 minutes.
2	**VOLAILLE**	De 200 g à 1,3 kg	Après chaque phase de décongélation, changez la disposition des aliments sur le plat. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, recouvrez-les de bandelettes de papier aluminium. Retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
3	**POISSON**	De 200 g à 1,3 kg	Après chaque phase de décongélation, changez la disposition des aliments sur le plat. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, recouvrez-les de bandelettes de papier aluminium. Retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
4	**PAIN**	de 45 à 900 g	Disposez les petits pains en cercle sur des serviettes de papier au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation.
5	**BŒUF HACHE**	450 g	Après chaque phase de décongélation, retirez tous les morceaux qui sont presque décongelés. Couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.

CONSEILS DE DECONGELATION

- Lors de l'utilisation de la fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE), le poids à entrer est le poids net en livres et dixièmes de livres (poids de l'aliment moins le récipient).
- Utilisez la fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) uniquement pour des aliments crus. La fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) donne d'excellents résultats lorsque les aliments à décongeler sont au minimum à – 18 °C (sortis directement d'un vrai congélateur). Si les aliments ont été stockés dans un réfrigérateur-congélateur ne maintenant pas la température à – 15 °C au moins, programmez toujours un poids inférieur (pour une durée de décongélation moins longue), afin d'éviter de cuire les aliments.
- Si les aliments restent en dehors du congélateur pendant au plus 20 minutes, entrez un poids inférieur.
- La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Les paquets rectangulaires et peu profonds décongèlent plus vite qu'un morceau épais.
- Séparez les morceaux lorsqu'ils commencent à décongeler. Les morceaux détachés décongèlent plus facilement.
- Couvrez certaines parties des aliments avec de petits morceaux de papier s'ils commencent à être chauds.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour couvrir les aliments comme les ailes et des cuisses de poulet ou des queues de poisson, mais le papier ne doit pas toucher l'intérieur du four. Le papier aluminium peut créer des arcs électriques susceptibles d'endommager le revêtement du four.

SNACKS (EN-CAS)

SNACKS (EN-CAS) vous permetde réchauffer 4 catégories d’aliments: **des nachos, des ailes de poulet, des pommes de terrefarcies et des bâtonnets de fromage.**

Exemple: Pour faire cuire des ailes de poulet.

Snacks

1. Appuyez sur la touche **SNACKS (EN-CAS)**.



2. Sélectionnez la catégorie d’aliments (1 à 4).



3. Appuyez sur la touche **ENTER/START** (ENTREE/DEMARRER).

Catégorie	N°dela touche
Nachos	1
Ailes de poulet	2
Pommes de terre farcies	3
Bâtonnets de fromage	4

TABLEAU DES EN-CAS

Aliment	Quantité ou portions	Remarques
Nachos	1 portion	• Posez les tortillas sur une assiette sans qu’elles se chevauchent. • Saupoudrez d’une couche uniforme de fromage. • Contient: - 2 tasses de tortillas - 1/3 de tasse de fromage râpé
Ailes de poulet	142 à 170 g. 200 à 226 g.	• Utilisez des ailes de poulet précuites et conservées au frais. • Répartissez les ailes de poulet régulièrement sur un plat et recouvrez-les de papier sulfurisé.
Pommes de terre farcies	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	• Coupez la pomme de terre cuite en 4 morceaux de taille égale. Evidez la pomme de terre en laissant une épaisseur d’environ 6 mm. • Répartissez régulièrement les pommes de terre évidées sur une assiette. • Saupoudrez de lard, d’oignons et de fromage. Ne couvrez pas.
Bâtonnets de fromage	5 à 6 morceaux 7 à 10 morceaux	• Répartissez régulièrement les bâtonnets de fromage sur une assiette. • Ne couvrez pas.

Manuel D'exploitation

RAMOLLIR/FONDRE

La fonction RAMOLLIR/FONDRE vous permetde faire ramollir ou fondre les 3 catégories d'aliments suivantes: **Faire fondre du chocolat, faire ramollir du fromage à la crème et faire fondre du beurre.**

Exemple: pour faire fondre du chocolat.



1. Appuyez sur la touche **SOFTEN/MELT (FAIRE RAMOLLIR/FONDRE)**.



2. Sélectionnez la catégorie d'aliments (1 à 3).



3. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEMARRER)**.

Catégorie	N°dela touche
Faire fondre du chocolat	1
Faire ramollir du fromage à la crème	2
Faire fondre du beurre	3

TABLEAU FAIRERAMOLLIR/FONDRE

Aliment	Quantité ou portions	Remarques
Faire fondre du chocolat	2 carrés ou 1 tasse de pépites de chocolat	• Mettez les pépites ou les carrés de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. • Remuez bien à mi-cuisson lorsque le four émet un signal sonore, puis redémarrez le four. • S'il n'est pas remué, le chocolat conserve sa forme originale, même une fois le temps de chauffe écoulé.
Ramollir du fromage à la crème	1 boîte (230 g env.)	• Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez le sur un plat allant au micro-ondes. • Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Faire fondre du beurre	1 plaquette (115 g env.) 2 plaquettes (130 g env.)	• Retirez le beurre de son emballage et coupez-le en deux parties égales dans le sens de la largeur. • Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé. • Remuez bien une fois le beurre fondu et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

Manuel D’exploitation

MICRO CONVECT (CUISSON PAR CONVEXION)

Cette fonction permet de faire cuire des aliments sans saisir de temps de cuisson ni de niveau de puissance.

Elle comporte 4 catégories d’aliments: **poulet entier, rôti de porc, lasagnes surgelées, pommes de terre au four.**

Exemple: pour faire cuire 900 g de rôti de porc:

STOP/CLEAR — 1. Appuyez sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/SUPPRIMER)**.

Micro Convect — 2. Appuyez sur la touche **MICRO/CONVECT (CUISSON PAR CONVECTION)**.

2 (200°F) — 3. Choisissez la catégorie d’aliment.

2 0 (200°F 450°F) — 4. Sélectionnez la quantité à l’aide des touches numérotées.

ENTER/START — 5. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEMARRER)**.

TABLEAU DE CUISSON PAR CONVECTION

CATEGORIE	TOUCHE N°	POIDS	TAILLE DE LA GRILLE	COMMENTAIRES
Poulet entier	1	de 900 g à 1,8 kg	Placez la grille (hauteur mini.) sur le support en émail vitrifié du plateau tournant en verre.	Repliez les ailes sous le poulet. Badigeonnez le tout de beurre fondu. Placez le poulet, blanc vers le bas, sur la grille (hauteur mini.) située sur le plateau métallique du plateau tournant. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez le poulet et reprenez la cuisson. Laissez reposer 5 minutes.
Rôti de porc, sans os, filet	2	de 900 g à 1,8 kg	Placez la grille (hauteur mini.) sur le support en émail vitrifié du plateau tournant en verre.	Placez le porc sur la grille hauteur mini. Placez la grille sur le support métallique du plateau tournant. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez le rôti et reprenez la cuisson. Laissez reposer 5 minutes.
Lasagnes surgelées	3	280 à 600 g	Placez la grille (hauteur mini.) sur le plateau tournant.	Placez les lasagnes sur grille (hauteur mini.). Posez la grille sur le plateau tournant. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
Pommes de terre au four	4	1 à 4 pommes de terre	Placez la grille (à mi-hauteur) sur le plateau tournant en verre.	Placez les pommes de terre sur la grille (à mi-hauteur). Posez la grille sur le plateau tournant. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les pommes de terre et reprenez la cuisson. Laissez reposer 5 minutes.

REMARQUE:
Si vous souhaitez vérifier la cuisson d’un aliment afin que le temps ne soit écoulé, retirez la viande, la grille ainsi que le bac de récupération (si vous en utilisez un) du four avec précaution et fermez la porte de ce dernier afin d’empêcher une perte de chaleur excessive.

AUTO BROIL COOKING (CUISSON AVEC GRIL AUTO)

(hamburger, bifteck, morceaux de poulet, darne)

La fonction Gril auto vous permet d’utiliser la chaleur du gril sans régler de temps de cuisson. Choisissez la catégorie d’aliment que vous souhaitez faire cuire et saisissez la quantité.

Reportez-vous au **TABLEAU DE GRIL AUTO** situé cette page pour connaître les réglages disponibles.

STOP/CLEAR

1. Appuyez sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/ SUPPRIMER).**

Auto Broil

2. Appuyez sur la touche **AUTO BROIL (GRIL AUTO).**

1 Le 100°F

3. Choisissez la catégorie d’aliment (1 à 4).



4. Sélectionnez la quantité à l’aide des touches numérotées.



5. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/ DEMARRER).**

REMARQUE:
- Placez les aliments sur le bac de récupération en émail vitrifié.
- Placez le bac de récupération sur la grille hauteur maxi.
- Placez la grille sur le plateau tournant.

CATEGORIE	TOUCHE N°	QUANTITE	COMMENTAIRE
Hamburger	1	1 à 6 boulettes	Disposez les hamburgers sur le bac de récupération en émail vitrifié, puis placez ce dernier sur la grille (hauteur maxi.) avant de mettre le tout au four. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez la viande et reprenez la cuisson.
Bifteck	2	1 à 2 tranche(s)	Placez le bifteck sur le bac de récupération en émail vitrifié, puis posez ce dernier sur la grille (hauteur maxi.) avant de mettre le tout au four. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez la viande et reprenez la cuisson.
Blanc de poulet	3	De 180 à 900 g	Placez le blanc de poulet sur le bac de récupération en émail vitrifié, puis posez ce dernier sur la grille (hauteur maxi.) avant de mettre le tout dans le four. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez la viande et reprenez la cuisson.
Darne	4	1 à 2 tranche(s)	Placez la darne sur le bac de récupération en émail vitrifié, puis posez ce dernier sur la grille (hauteur maxi.) avant de mettre le tout dans le four. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez la viande et reprenez la cuisson.

REMARQUE:
si vous souhaitez vérifier la cuisson d’un aliment afin que le temps ne soit écoulé, retirez la viande, la grille ainsi que le bac de récupération (si vous en utilisez un) du four avec précaution et fermez la porte de ce dernier afin d’empêcher une perte de chaleur excessive.

Manuel D’exploitation

CUISSON PAR CONVECTION

Au cours d’une cuisson par convection, un élément chauffant est utilisé pour augmenter la température de l’air à l’intérieur du four. La température de la cuisson par convection varie de 38°C à 230°C. Il est préférable de préchauffer le four lorsque vous utilisez ce mode de cuisson.

Baissez très légèrement la température du four par rapport à celle indiquée sur l’emballage si vous souhaitez faire cuire une portion moins importante. Le temps de cuisson peut varier en fonction de l’aliment ou de vos préférences. Vérifiez l’état d’avancement de la cuisson une fois le temps minimum écoulé, puis réglez la durée à l’aide de la touche More (Plus)(9) ou Less (Moins)(1).

⚠ ATTENTION

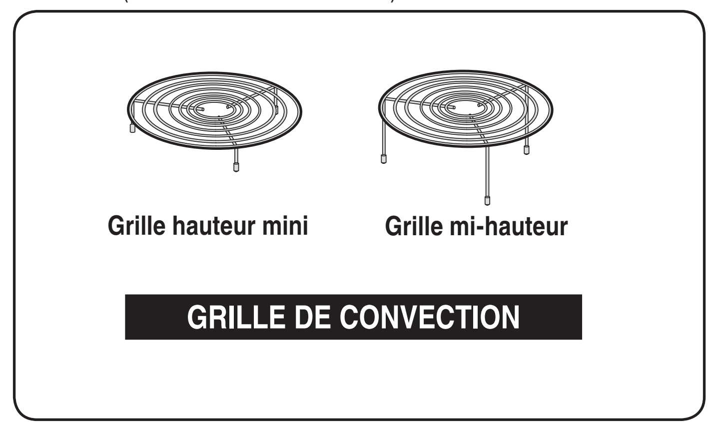
- Pour éviter les risques de brûlures, manipulez les ustensiles, les grilles et la porte avec précaution. Laissez refroidir le four, les ustensiles ainsi que les grilles avant de les nettoyer. Le four, les ustensiles et les grilles chauffent lors de l’utilisation.
- Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne faites jamais fonctionner le four sans le plateau tournant.
- Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne recouvrez jamais le plateau tournant ou la grille avec du papier aluminium.
- Pour éviter les risques de dommages matériels, n’utilisez pas de récipients en plastique léger ou d’emballages en plastique ou en papier lors d’un cycle de cuisson par convection.
- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes (ex.: cavité du four, porte, plateau tournant, grille ou bac) ; utilisez une manique).

GRILLE DE CONVECTION

Utilisez les grilles de convection uniquement pour la cuisson combinée et la cuisson par convection.

N’utilisez pas de grille en mode micro-ondes.

Pour de meilleurs résultats, placez les aliments sur la grille de convection (mi-hauteur ou hauteur mini.).



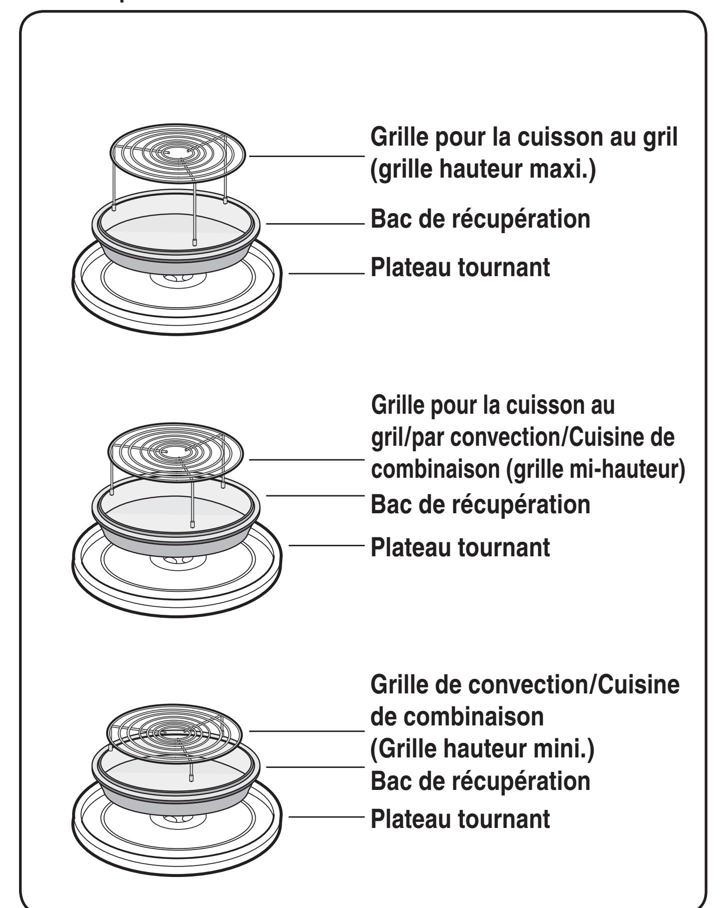
BAC DE RECUPERATION

Un bac de récupération en émail vitrifié est fourni avec le four. Lorsque vous faites rôtir des aliments, placez-les directement sur le bac en émail vitrifié. Placez la grille à l’intérieur du bac. Positionnez le bac au centre du plateau tournant.

A la fin de la cuisson, utilisez des maniques pour retirer le bac et la grille du four chaud. **Attention aux gouttes et aux éclaboussures chaudes.** Retirez les aliments de la grille.

Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez le gril, retirez le bac et la grille du four pour retourner les aliments. Replacez le plateau et la grille sur le plateau tournant afin de poursuivre la cuisson au gril.

N’utilisez pas les ustensiles suivants en mode micro-ondes:



CUISSON PAR CONVECTION AVEC PRECHAUFFAGE

Exemple: pour régler la cuisson par convection sur 160°C. placez le grille hauteur mini./mi-hauteur sur plateau tournant en verre. Utilisez un bac de récupération si vous faites cuire de la viande ou de la volaille sur la grille.

STOP/CLEAR — 1. Appuyez sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/ SUPPRIMER)**.

Convection — 2. Appuyez sur la touche **CONVECTION (CONVECTION)**.

5 (325°F) — 3. Sélectionnez la température de cuisson à l'aide des touches numérotées.

ENTER/START — 4. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/ DEMARRER)**.

- Après le préchauffage, le message **PLACE FOOD ON RACK (PLACEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE)** défile à l'écran et un signal sonore se fait entendre. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille de convection.

2 0 0 0 (200°F 450°F 450°F 450°F) — 5. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des touches numérotées. La durée maximale de cuisson est de 99 minutes et 99 secondes. Reportez-vous au guide de cuisson par convection en page 60.



6. Fermez la porte et appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.

REMARQUES:
- la température du four diminue très rapidement lorsque la porte est ouverte ; cela ne doit toutefois pas empêcher les aliments d'être cuits normalement à la fin du temps de cuisson.
- Si vous souhaitez vérifier la cuisson d'un aliment afin que le temps ne soit écoulé, retirez la viande, la grille ainsi que le bac de récupération (si vous en utilisez un) du four avec précaution et fermez la porte de ce dernier afin d'empêcher une déperdition de chaleur excessive.

CUISSON PAR CONVECTION SANS PRECHAUFFAGE

(viande, plat mijoté et volaille)

Exemple: pour régler la cuisson par convection sur 160°C pendant 20 minutes. placez le Grille hauteur mini./mi-hauteur sur plateau tournant en verre. Utilisez un bac de récupération si vous faites cuire de la viande ou de la volaille sur la grille.

STOP/CLEAR — 1. Appuyez sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/ SUPPRIMER)**.

Convection — 2. Appuyez sur la touche **CONVECTION (CONVECTION).**

5 (325°F) — 3. Sélectionnez la température de cuisson à l'aide des touches numérotées (vous pouvez sélectionner une température comprise entre 37 et 230°C).



4. Appuyez une fois sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEMARRER).**

2 0 0 0 (200°F 450°F 450°F 450°F) — 5. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des touches numérotées. La durée maximale de cuisson est de 99 minutes et 99 secondes.



6. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/ DEMARRER).**

IMPORTANT:
- Si vous sélectionnez un temps de cuisson incorrect, reprenez simplement la saisie, puis appuyez sur la touche ENTER/START (ENTREE/DEMARRER).
- Si vous appuyez sur la touche STOP/CLEAR (ARRET/ SUPPRIMER), puis que vous saisissez le temps de cuisson correct, vous annulerez le mode CONVECTION et n'utiliserez que l'énergie micro-ondes et NON l'énergie de convection.

GUIDE DE CUISSON PAR CONVECTION

1. Utilisez toujours la grille fournie avec le four pour la cuisson par convection. Placez les aliments directement sur la grille de cuisson ou dans le bac de récupération que vous placez ensuite sur la grille.
2. Les récipients en aluminium conduisent la chaleur rapidement. Pour la cuisson par convection, les revêtements clairs et brillants donnent généralement de meilleurs résultats car ils empêchent un brunissage excessif des aliments au cours de la cuisson des parties centrales. Utilisez des moules à gâteaux et à tartes à fond mat (revêtement satiné) pour un brunissage optimal.
3. Les revêtements foncés ou non brillants, le verre et le vitrocéramique absorbent la chaleur et ont tendance à assécher et durcir la surface des préparations.
4. Il est recommandé de préchauffer le four lorsque vous utilisez la cuisson par convection. La viande, les plats mijotés et la volaille ne nécessitent aucun préchauffage.
5. Afin d’obtenir une cuisson uniforme et économiser de l’énergie, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible pour vérifier la cuisson.
6. Utilisez un plat à pizza métallique rond ou une « tôle ».

Aliment		Temps de cuisson	Procédure
Pains	Pâte avec levure	Moule: moule à pain métallique ou en verre Température: 175°C Durée: 40-50 min.	Couvrez le haut du moule avec une feuille d’aluminium si le dessus de la pâte cuit trop vite pendant la cuisson. Laissez refroidir 10 minutes avant de découper le pain en tranches.
	Sans temps de repos	Moule: moule à pain métallique ou en verre Température: 175°C Durée: 45-55 min.	Laissez refroidir sur la grille pendant 15 minutes avant de démouler.
Biscuits		Moule: Moule à pizza métallique ou moule rond de 23 cm de diamètre Température: 190°C Durée: 11-15 min.	Beurrez le moule. Démouler aussitôt après la cuisson.
Gâteau	Gâteau des anges	Moule: moule métallique à cheminée Température: 175°C Durée: 42-47 min.	**Ne beurrez** pas le moule. Avant de le démouler, suspendez-le à l’envers (ex.: sur une bouteille à col étroit) pendant 90 minutes pour le laissez refroidir.
	Bundt	Moule: Moule Bundt de 280 cl Température: 175°C Durée: 42-47 min.	Beurrez le moule. Démoulez après avoir laissé reposer pendant 10 à 15 minutes.
	Gâteau étagé	Moule: moule rond ou carré de 20 à 23 cm Température: 175°C Durée: 32-37 min.	Beurrez le moule. Pour savoir si le gâteau est cuit, enfoncez un cure-dents au centre. Celui-ci doit ressortir propre.
Cookies	En boules	Moule: moule à pizza rond. Température: 175°C Durée: 15-20 min.	Déposez de petites boules de pâte sur le moule non beurré. Retirez du four lorsque le centre des cookies est encore mou. Laissez reposer une minute dans le moule avant de laisser refroidir sur la grille.
	En barre	Moule: moule rond ou carré de 20 à 23 cm Température: 175°C Durée: 25-30 min.	Beurrez le moule. Sortez le plat du four lorsque le cure-dents piqué entre le bord et le centre ressort propre.
Petits gâteaux / muffins		Moule: moule à petits gâteaux 6 portions Température: 175°C Durée: 15-20 min.	Beurrez les loges ou utilisez des caissettes de papier. **N’UTILISEZ** PAS de caissettes en aluminium. Les gâteaux sont prêts lorsque le cure-dents ressort propre.
Tartes		Moule: plat à tarte en verre ou en métal. Température: 175°C Durée: 45-55 min.	Sortez la tarte du four lorsque la garniture a pris et que la pâte est dorée.
Petits pains au lait		Moule: moule rond de 20 à 23 cm ou moule à pizza de 30 cm. Température: 190°C Durée: 15-19 min.	Démoulez dès la sortie du four.

Manuel D’exploitation

GRILLEZ LA CUISINE

La cuisson au gril est une cuisson à chaleur directe. Ce four permet de faire griller de la viande, du poisson, de la volaille, des légumes ou du pain.

Votre four se règle sur ce type de cuisson chaque fois que vous appuyez sur la touche **Broil (Gril)**.

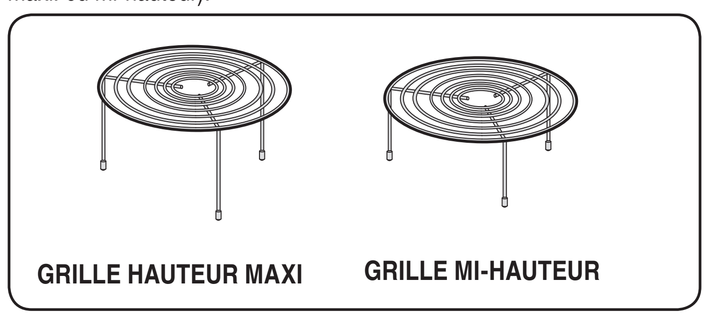
- Les aliments à griller doivent être tendres, pas trop maigres ni trop gras et mesurer moins de 2,5 cm d’épaisseur. La darne, le blanc de poulet et les hamburgers conviennent parfaitement à ce type de cuisson.
- Utilisez toujours la grille hauteur maxi. ou mi-hauteur lorsque vous optez pour ce type de cuisson. Placez la grille sur le bac de récupération en émail vitrifié.
- Pour que les aliments dorent de manière uniforme, retournez-les à mi-cuisson.
- Ne laissez pas la porte ouverte pendant de longues périodes lorsque vous utilisez le gril. Cela ferait chuter la température du four et risquerait d’affecter le résultat de la cuisson.

GRILLE POUR LA FONCTION GRIL

Utilisez la grille pour les fonctions Gril et Gril auto.

N’utilisez pas de grille en mode Micro-ondes.

Pour de meilleurs résultats, placez les aliments sur la grille (hauteur maxi. ou mi-hauteur).



GRILLE HAUTEUR MAXI **GRILLE MI-HAUTEUR**

CUISSON AU GRIL

Exemple: pour une cuisson au gril pendant 20 minutes.

STOP/CLEAR

1. Appuyez sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/SUPPRIMER).**

Broil

2. Appuyez sur la touche **BROIL (GRIL).**

2 0 0 0
200°F 450°F 450°F 450°F

3. Sélectionnez le temps de cuisson à l’aide des touches numérotées. La durée maximale de cuisson est de 99 minutes et 99 secondes.

ENTER/START

4. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEMARRER).**

REMARQUES:

- si vous ouvrez la porte ou que vous appuyez sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/SUPPRIMER)** pendant la cuisson au gril, celle-ci s’arrête.
- Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEMARRER).**
- A la fin du temps de cuisson, le message **END (FIN)** s’affiche et quatre signaux sonores retentissent.
- Après la cuisson, l’écran indique à nouveau l’heure lorsque vous ouvrez la porte.

TABLEAU DE LA CUISSON AU GRIL

ALIMENT		TEMPS DE CUISSON (minutes par côté) A point: 70°C	TEMPS DE CUISSON (minutes par côté) Bien cuit: 76°C	COMMENTAIRES
Viande pour hamburger (2 cm)			11à 13 minutes	Retirez le plat du four et retournez la viande à mi-cuisson.
Bifteck	Faux filet (2 à 2,5 cm)	7 à 10 minutes	10 à 12 minutes	Retirez le plat du four et retournez la viande à mi-cuisson.
	Coquille d’aloyau (2 à 2,5 cm)	7 à 10 minutes	10 à 12 minutes	
	Bifteck d’aloyau, 2,5 cm	9 à 11 minutes	11à 13 minutes	
Volaille	Blanc de poulet, avec os		10 à 12 minutes	Retirez le plat du four et retournez la viande à mi-cuisson. • Faites cuire le blanc de poulet à 76°C. • Faites cuire les ailes/cuisses à 85°C.
	Blanc de poulet, sans os		9 à 11 minutes	
	Ailes de poulet		11 à 14 minutes	
	Cuisses de poulet		13 à 15 minutes	
Porc	Côtelettes de porc, sans os (2 cm)	7 à 9 minutes	8 à 11 minutes	Retirez le plat du four et retournez la viande à mi-cuisson. • Rouelle de jambon: réchauffez à 60°C.
	Côtelettes de porc, avec os, 2 cm	7 à 9 minutes	8 à 11 minutes	
	Tranche de jambon (1,7 à 2 cm)	5 à 7 minutes	6 à 8 minutes	
Poisson	Filet (2 à 2,5 cm)		15 à 17 minutes (temps total)	Ne retournez pas le poisson au cours de la cuisson. Faites le cuire jusqu’à ce que la chair se détache facilement.
	Darne (2 à 2,5 cm)		16 à 19 minutes (temps total)	

Manuel D'exploitation

ASTUCES POUR LA CUISSON COMBINEE

La cuisson combinée utilise l'énergie micro-ondes et la cuisson par convection avec fonction gril afin de réduire le temps de cuisson.

Cette méthode permet d'obtenir une viande fondante à l'intérieur et croustillante à l'extérieur. En cuisson combinée, la chaleur de la convection et l'énergie micro-ondes se succèdent automatiquement. Cette fonction dispose de quatre réglages préprogrammés pour une utilisation en toute simplicité.

ASTUCES UTILES POUR LA CUISSON COMBINEE

1. Il est possible de rôtir la viande directement sur la grille HAUTEUR MINI. Lorsque vous utilisez cette dernière, veuillez consulter votre guide de cuisson pour savoir comment l'utiliser correctement.
2. Les morceaux de bœuf moins tendres peuvent être rôtis et attendris à l'aide de sacs de cuisson au four.
3. Lorsque vous utilisez le four, vérifiez que la viande est cuite selon votre goût à la fin du temps de cuisson. Si tel n'est pas le cas, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

PRECAUTIONS CONCERNANT LES USTENSILES

1. Les fonctions Combi-1, Combi-2 et Combi-3 utilisant une association d'énergies micro-ondes avec cuisson Gril ou Par convection, N'UTILISEZ JAMAIS d'ustensiles métalliques. N'utilisez que des ustensiles dits transparents (ex.: en céramique ou en verre thermorésistant). Tous les ustensiles DOIVENT être adaptés à la cuisson au micro-ondes (transparents) et thermorésistants. Des arcs peuvent se former si vous utilisez des ustensiles métalliques.
2. La fonction Combi-4 ne s'appuie pas sur l'énergie micro-ondes et permet donc l'utilisation d'ustensiles métalliques. Les ustensiles en verre et céramique thermorésistants peuvent également être utilisés.
3. Le bac de récupération en émail vitrifié et la grille Hauteur mini. ou Mi-hauteur peuvent être utilisés pour tous les modes Combi. Si vous utilisez la grille Hauteur mini. ou Mi-hauteur, celle-ci DOIT être placée sur le bac de récupération.

CUISSON COMBINEE

Actionnement de la touche Combi (Combi)	Catégorie	Température du four	Puissance du micro-ondes
Une fois	COMBI-1	Gril	10, 30, 50 70 %
Deux fois	COMBI-2	Convection 220°C	10, 30, 50 70 %
Trois fois	COMBI-3	Gril + convection 220°C	10, 30, 50 70 %
Quatre fois	COMBI-4	Gril + convection 220°C	0 %

Exemple: pour effectuer une cuisson combinée pendant 45 minutes:

STOP/CLEAR

1. Appuyez sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/ SUPPRIMER).**

Combination Cooking

2. Appuyez une fois sur la touche **COMBINATION COOKING (CUISSON COMBINEE).**
   * Le message **CO – 3 PL 30** s'affiche.

Power Level

3. Appuyez à trois reprises sur la touche **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE).**

4 5 0 0

4. Saisissez 45 à l'aide des touches numérotées pour sélectionner le temps de cuisson (le four chauffera automatiquement à 30 % de sa puissance).



5. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/ DEMARRER).**

Exemple: pour la fonction Cuisson combinée 3 avec un niveau de puissance de 70 % pendant 15 minutes.

STOP/CLEAR

1. Appuyez sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/ SUPPRIMER).**

Combination Cooking

2. Appuyez à trois reprises sur la touche **COMBINATION COOKING (CUISSON COMBINEE).**
   * Le message **CO – 3 PL 30** s'affiche.

Power Level

3. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)** à deux reprises pour sélectionner 70 %.
   * Le message **CO – 3 PL 70** s'affiche.

1 5 0 0

4. Saisissez 15 à l'aide des touches numérotées pour sélectionner le temps de cuisson (le four chauffera automatiquement à 30 % de sa puissance).

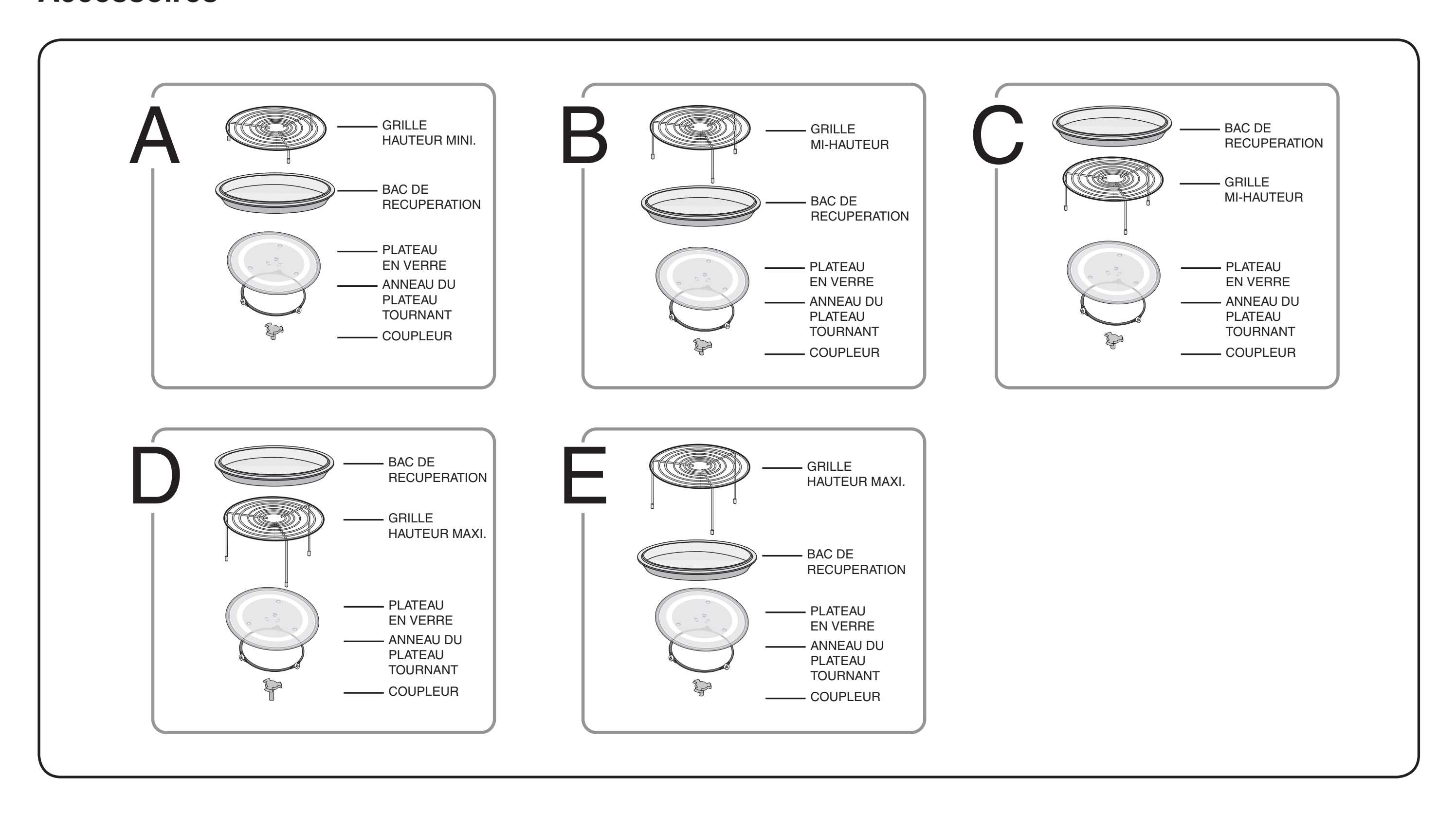
ENTER/START

5. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/ DEMARRER).**

REMARQUE:
- la durée maximale de cuisson est de 99 minutes et 99 secondes.
- Si vous souhaitez vérifier la cuisson d'un aliment afin que le temps ne soit écoulé, retirez la viande, la grille ainsi que le bac de récupération (si vous en utilisez un) du four avec précaution et fermez la porte de ce dernier afin d'empêcher une perte de chaleur excessive.

GUIDE DE CUISSON COMBINEE

Accessoires



Combi-1

Aliment	Quantité	MO	Durée en min.	Instructions	Accessory Usage
Pain grillé (surgelé)	2 portions 4 portions (1 portion = 1 toast)	30 %	7-9 10-12	Posez le toast sur la grille hauteur maxi., puis placez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Retournez à mi-cuisson.	E
Saucisses (fines, surgelées)	2 portions 4 portions (1 portion = 3 saucisses)	30 %	4-6 8-10	Placez les saucisses sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille hauteur maxi.	D
Beignets de poulet	115-140 g 170-200 g	30 %	4-6 7-9	Placez les beignets sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	E

Combi-2

Aliment	Quantité	MO	Durée en min.	Instructions	Accessory Usage
Filets de saumon	2 portions 4 portions (1 portion = 170 g)	30 %	10-14 15-19	Placez le saumon sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié.	E
Steak de thon	2 portions (340 g) 4 portions (680 g)	30 %	15-19 22-26	Placez les steaks de thon sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Vaporisez de la matière grasse végétale en bombe sur la grille. Retournez à mi-cuisson.	E

Manuel D’exploitation

Combi-2 (Continued)

Aliment	Quantité	MO	Durée en min. pour 500 g		Accessoires
Rôti de boeuf, sans os	De 1,3 à 2,7 kg	30 %	Bien cuit 76°C	18-20	E
			A point 70°C	16-18	
Carré de porc rôti, sans os	De 1,3 à 2,7 kg	30 %	Bien cuit 76°C	18-21	D
			A point 70°C	16-18	
Poulet entier	De 1,3 à 2,7 kg	30 %	Blanc de poulet: 76°C Aile / cuisse de poulet: 85°C	12-15	E

REMARQUES:
1. Vaporisez de la matière grasse végétale sur la grille hauteur mini.
2. Placez les aliments directement sur la grille hauteur mini. dans un plat en céramique-métal.
3. Placez le plat sur le plateau tournant en verre.
4. Réglez le four sur le temps de cuisson maximum à l’aide de la touche **COMBI (COMBI)**. Réglez la cuisson minimale à l’aide de la touche **KITCHEN TIMER (MINUTERIE).**
5. Retournez les aliments à mi-cuisson.
6. Vérifiez l’avancement de la cuisson une fois le temps minimum écoulé et poursuivez celle-ci jusqu’à obtenir le résultat désiré.
7. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Combi-3

Aliment	Quantité	MO	Durée en min.	Instructions	Accessory Usage
Blanc de poulet (sans os)	2 morceaux 4 morceaux (1 morceaux = 170 g)	30 %	12-16 16-20	Placez le poulet sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Retournez à mi-cuisson.	E
Filet mignon, 3,8 cm (à point)	2 portions (340 g) 4 portions (680 g)	30 %	13-17 17-21	Placez le boeuf sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Retournez à mi-cuisson.	E
Filet de porc, 680 g	1 morceaux 2 morceaux	30 %	20-24 25-30	Placez le porc sur la grille mi-hauteur, puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Retournez à mi-cuisson.	B

Combi-4

Aliment	Quantité	Durée en min.	Instructions	Accessoires
Jambon fumé (tranche)	450 kg	16-20	Placez le jambon sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Retournez à mi-cuisson.	E
Toasts	2 portions 4 portions (1 portion = 1 toast)	7-9 9-11	Placez le toast sur la grille hauteur maxi., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Retournez à mi-cuisson.	E
Gaufres (surgelées)	2 portions 4 portions (1 portion = 2 gaufres)	7-9 9-11	Placez les gaufres sur la grille hauteur mini., puis posez la grille sur le plateau en émail vitrifié. Retournez à mi-cuisson.	A
Oignons en rondelles	2 portions 4 portions (1 portion=4 anneaux)	9-11 11-13	Placez les oignons sur le plateau en émail vitrifié, puis posez le plateau sur la grille mi-hauteur.	C

Manuel D’exploitation

GUIDE DE CUISSON

Guide de cuisson des viandes

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Commencez la cuisson en tournant la partie grasse de la viande vers le bas. Utilisez de fines bandelettes de papier aluminium pour protéger l’extrémité des os ou les parties fines.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.
- Les températures suivantes indiquent le retrait de la viande. La température de la viande augmente durant le temps de repos.

Plat	Temps de cuisson	Niveau de puissance	Instructions
Rôti de bœuf sans os (jusqu’à 1,8 kg)	15 à 24 min./kg à 63 °C (saignant)	Maximum (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyenne (5)	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10-15 minutes.
	18 à 27 min par livre à 71 °C (à point)		
	14 à 31 min./kg à 76 °C (bien cuit)		
Porc avec ou sans os (jusqu’à 1,8 kg)	24 à 33 min./kg à 76 C (bien cuit)	Maximum (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyenne (5)	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10-15 minutes.

- Vous pouvez vous attendre à une augmentation de température durant le temps de repos.

Plat		Retirer du four	Après un temps de repos (10 min.)
Bœuf	**Saignant**	57,22 °C	62,78 °C
	A point	65,56 °C	71,11 °C
	Bien cuit	71,11 °C	76,67 °C
Porc	**A point**	65,56 °C	71,11 °C
	Bien cuit	71,11 °C	76,67 °C
Volaille	**Très cuit**	76,67 °C	82,22 °C
	Peu cuit	71,11 °C	76,67 °C

Guide de cuisson des volailles

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Couvrez la viande avec du papier paraffiné pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez du papier aluminium pour protéger l’extrémité des os, les parties fines ou les zones déjà cuites, pour pas qu’elles ne cuisent trop.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.

Plat	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
Poulet entier jusqu’à 1,8 kg	Temps de cuisson: 13 à 20 min./kg 82,22 °C, très cuit 76,67 °C, peu cuit Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Sur la grille, placez le côté blancs du poulet vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu’à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu’à 1,8 kg	Temps de cuisson: 13 à 20 min./kg 82,22 °C, très cuit 76,67 °C, peu cuit Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Placez le poulet côté os sur le plat, en tournant les zones les plus épaisses vers l’extérieur du plat. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu’à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.

Manuel D'exploitation

Guide de cuisson des fruits de mer et du poisson

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette.
- Placez le poisson à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Utilisez un couvercle bien ajusté pour faire cuire le poisson à la vapeur. Si vous utilisez du papier paraffiné ou du papier absorbant pour couvrir le poisson, la vapeur ne sera pas suffisante.
- Vérifiez l'état du poisson après le temps de cuisson minimum, afin de ne pas le faire trop cuire.

Plat	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
Steaks Jusqu'à 700 g	Temps de cuisson:13 à 22 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Positionnez les darnes sur une grille, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez et repositionnez les darnes en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 700 g	Temps de cuisson: 7 à 15 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Positionnez les filets dans un plat à gratin, en tournant les morceaux les plus fins vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Si les filets sont épais de plus de 1,5 cm, retournez-les et repositionnez-les en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 700 g	Temps de cuisson: 7 à 12 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Positionnez les crevettes dans un plat à gratin, sur une seule couche, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez avec du papier paraffiné. Faites cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles s'opacifient et se raffermissent, en les mélangeant 2 ou 3 fois. Laissez reposer pendant 5 minutes.

Guide de cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire des œufs ni réchauffez des œufs durs dans leur coquille ; ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs à votre convenance. Attention, ils peuvent durcir s'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter de l'eau. Pour la cuisson de légumes de forte densité, par exemple des pommes de terre, des carottes et des haricots verts, ajoutez environ ¼ verre d'eau.
- Les légumes de petite taille (carottes en rondelles, petits pois, etc.) cuisent plus vite que ceux de grande taille.
- Les légumes entiers, notamment les pommes de terre, les courges ou les épis de maïs, doivent être placés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Retournez-les à la moitié du temps prévu pour une cuisson plus régulière.
- Pour les légumes de type brocoli ou asperge, placez la pointe au centre du plat et le pied vers l'extérieur.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film plastique percé (utilisable en four à micro-ondes).
- Piquez la peau des légumes entiers non pelés avant la cuisson, notamment des pommes de terre, des courges ou des aubergines, pour éviter qu'ils éclatent.
- Pour une cuisson plus régulière, mélangez ou repositionnez les légumes entiers en milieu de cuisson.
- D'une manière générale, plus l'aliment à cuire est dense, plus le temps de repos requis est long. Le temps de repos est la durée nécessaire pour terminer la cuisson des aliments et des légumes denses ou de grande taille, une fois qu'ils ont été sortis du four. Une pomme de terre cuite peut reposer pendant cinq minutes avant que la cuisson soit terminée, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Ustensiles de cuisine

GUIDE DES USTENSILES POUR MICRO-ONDES

A UTILISER	A NE PAS UTILISER
VERRE ALLANT AU FOUR (traité pour les chaleurs élevées): Plats polyvalents, moules à pain, plats à tarte, moules à gâteau, verres mesureurs, casseroles et bols sans bordure métallique. **PORCELAINE:** Bols, tasses, plats de service et assiette sans bordure métallique. **PLASTIQUE:** Film en plastique (comme couvercle): posez le film en plastique lâchement sur le plat et appuyez sur les bords. Film en plastique percé, en remontant légèrement un bord pour laisser s'échapper l'excédent de vapeur. Le plat doit être assez profond pour que le film en plastique ne touche pas les aliments. Lorsque les aliments chauffent, ils peuvent faire fondre le film en plastique à chaque point de contact. Utilisez des plats et tasses en plastique, des récipients de congélation semi-rigides et des sachets en plastique uniquement pour des temps de cuisson réduits. **Utilisez-les avec soin car le plastique peut ramollir au contact des aliments chauds.** **PAPIER:** Papier absorbant, papier paraffiné, serviettes en papier et assiettes en carton sans bordure ou dessin métallique. Vérifiez sur l'étiquette du fabricant que le produit s'utilise dans un four à micro-ondes.	**USTENSILES METALLIQUES:** Le métal empêche l'énergie des micro-ondes d'atteindre le aliments et entraîne une cuisson irrégulière. Evitez donc les brochettes métalliques, les thermomètres ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent créer des arcs électriques susceptibles d'endommager votre four à micro-ondes. **DECORATION METALLIQUE:** Vaisselle avec bordure ou bande métallique, cocottes, etc. La bordure métallique empêche la cuisson normale et peut endommager le four. **PAPIER ALUMINIUM:** Evitez les grandes feuilles de papier aluminium car elles gênent la cuisson et peuvent créer des arcs électriques dangereux. Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les ailes et les cuisses de volaille. Laissez TOUT papier aluminium au moins à 2,5 cm des parois et de la porte du four. **BOIS:** Les bols et planches en bois peuvent sécher et se fendre ou craquer lorsque vous les utilisez dans le four à micro-ondes. Les corbeilles réagissent de la même façon. **USTENSILES COUVERTS ENTIEREMENT:** Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des ustensiles couverts. Percez les sachets en plastique de légumes ou d'autres aliments avant la cuisson. Des sachets complètement fermés pourraient exploser. **PAPIER KRAFT:** Evitez d'utiliser des sachets en papier kraft. Ils absorbent trop la chaleur et pourraient brûler. **USTENSILES DEFECTUEUX OU ABIMES:** Un ustensile fêlé, défectueux ou abîmé peut casser dans le four. **LIENS METALLIQUES DE FERMETURE:** Retirez les liens métalliques de fermeture des sachets en papier ou en plastique. Ils chauffent et pourraient entraîner un incendie.

Entretien et nettoyage

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

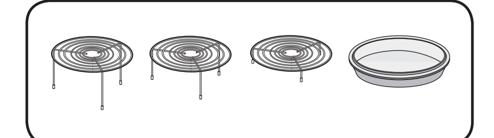
Pour plus d'efficacité et de sécurité, nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur du four. Veillez tout spécialement à ce que le panneau intérieur de la porte et la face avant du four ne soient pas souillés par de la graisse ou des aliments. **N'utilisez jamais de poudre ou de tampons nettoyeurs agressifs.** Essuyez l'intérieur et l'extérieur du micro-ondes, y compris le couvercle inférieur de l'évacuation, avec un chiffon doux et une solution détergente douce et chaude (et non brûlante). Puis rincez et séchez en essuyant. Utilisez un nettoyant pour chrome et lustrez les surfaces en chrome, en métal et en aluminium. Essuyez immédiatement les projections avec du papier absorbant humide, notamment après avoir cuisiné du poulet ou du bacon. Nettoyez votre four une fois par semaine ou plus souvent si nécessaire.

Observez les instructions suivantes pour nettoyer et assurer l'entretien de votre four.

- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four afin qu'il soit toujours propre. Les résidus d'aliment et les éclaboussures de liquides collés sur les parois du four peuvent diminuer l'efficacité du four.
- Nettoyez immédiatement tout liquide ou aliment renversé. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou abrasifs.
- Pour détacher plus facilement les résidus d'aliments ou de liquides collés à l'intérieur du four, versez deux verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour obtenir un parfum frais) dans un saladier en verre et faites chauffer à la puissance Maximum pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 1 à 2 minutes.
- Sortez le plateau tournant en verre pour le laver ou pour nettoyer le four. Pour éviter de casser le plateau en verre, manipulez-le avec précaution et évitez de verser de l'eau dessus immédiatement après une cuisson. Lavez soigneusement le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces maîtresses du four, ne laissez pas d'eau rentrer par les orifices de ventilation.
- Lavez la vitre de la porte avec de l'eau et un produit détergent doux. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux pour éviter de rayer les surfaces.
- Si de la vapeur a laissé des traces à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux. La vapeur peut se concentrer lorsque le four est en marche et engendre un fort taux d'humidité ; cela n'implique absolument pas une fuite du four à micro-ondes.
- Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide ; ceci pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser en permanence un verre d'eau dans le four, afin d'éviter tout risque d'endommagement si le four est mis en marche accidentellement.

CUISSON PAR CONVECTION/ GRIL GRILLES/BAC DE RECUPERATION

Nettoyez les grilles ainsi que le bac de récupération et le plateau métalliques à l'aide d'un savon doux et d'une brosse à poils doux ou en nylon. Séchez-les entièrement. N'utilisez pas de brosses ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer les grilles et le plateau/bac de récupération en métal.



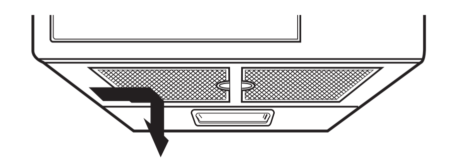
NETTOYAGE DU FILTRE A GRAISSE

Le filtre à graisse doit être retiré et nettoyé souvent, au moins une fois par mois.

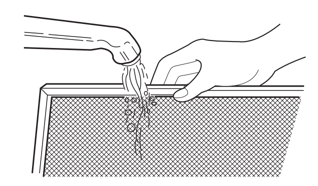
⚠ ATTENTION

Afin d'écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, ne faites pas fonctionner la ventilation du four sans les filtres.

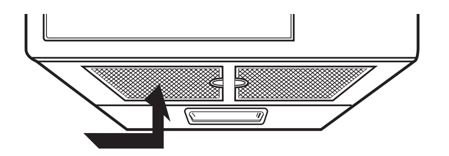
1. Pour retirer le filtre à graisse, faites-le glisser sur le côté. Tirez le filtre vers le bas et poussez-le de l'autre côté. Le filtre tombe.



2. Trempez le filtre à graisse dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Rincez-le abondamment et secouez-le pour le sécher. **N'utilisez pas d'ammoniaque ; ne mettez pas le filtre au lave-vaisselle. L'aluminium risque de noircir.**



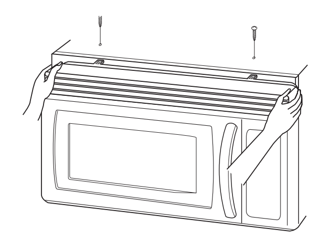
3. Pour remettre le filtre en place, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez-le vers le haut et vers le centre du four pour le verrouiller.



REMPLACEMENT DU FILTRE A CHARBON

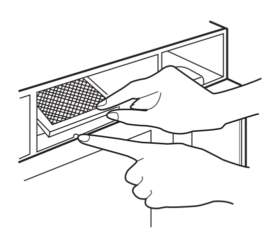
Si votre four est ventilé à l'intérieur, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois, voire plus souvent si nécessaire. Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Pour commander un filtre à charbon neuf, contactez le service pièces détachées du centre de service agréé le plus proche de chez vous ou appelez le **1-800-536-6247** (Etats-Unis et Canada).

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les deux vis de fixation de la grille de ventilation (2 vis moyennes).
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.

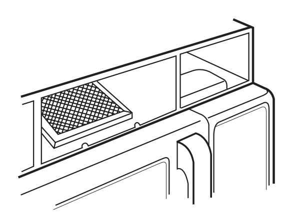


5. Retirez le filtre usagé.

Entretien et nettoyage



6. Insérez un nouveau filtre à charbon. Le filtre doit reposer avec l'angle indiqué.



7. Fixez les vis de montage et fermez la porte. Rétablissez l'alimentation secteur et réglez l'horloge.

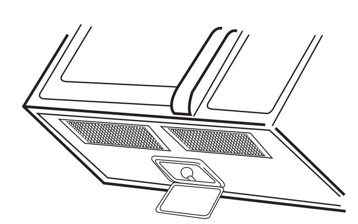
FILTRE A CHARBON, REFERENCE: 8310P009-60

REMPLACEMENT DE L'ECLAIRAGE DE NUIT/DE LA ZONE DE CUISSON

⚠ ATTENTION

Pour écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, portez des gants lorsque vous remplacez l'ampoule.

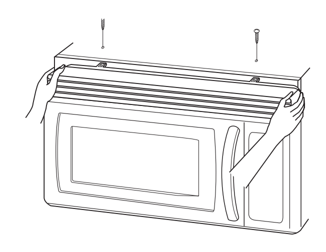
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Retirez les vis de fixation de la protection de l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 20 watts.



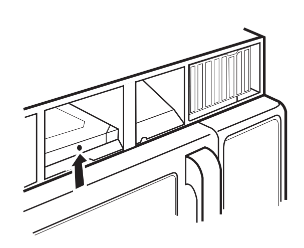
4. Replacez la protection de l'ampoule et les vis de fixation.
5. Rétablissez l'alimentation secteur.

REMPLACEMENT DE L'ECLAIRAGE DU FOUR

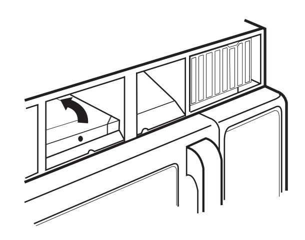
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les vis de fixation du couvercle de la ventilation (2 vis moyennes).
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.



5. Retirez ensuite la vis située au-dessus de la porte près du centre du four; cette vis assure la fixation du caisson d'éclairage.



6. Retirez le support de l'ampoule.



7. Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 20 watts.
8. Replacez le support de l'ampoule.
9. Replacez la grille et les 2 vis. Replacez les vis de fixation. Rétablissez l'alimentation secteur.

EN OPTION

Kits de finition

UXA3036BDB - NOIR **UXA3036BDW - BLANC** **UXA3036BDS - INOXIDABLE ACIER**

Lorsque vous remplacez une hotte de 36", le kit de finition remplit la largeur restante pour donner un fini d'apparence intégrée.

Pour une installation entre armoires uniquement ; ne convient pas pour une installation sur le côté d'une armoire.

Chaque kit contient deux panneaux de finition de 3" de large.

Dépannage

GUIDE DE DEPANNAGE

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifiez les éléments indiqués dans la liste des problèmes courants et de leurs solutions.

Le four et l'écran d'affichage ne fonctionnent pas.

- Branchez correctement le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est allumé.
- Débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur cette prise ; s'il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

L'écran d'affichage fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'aucun morceau d'emballage ou d'un autre matériau n'est coincé dans le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur **STOP/CLEAR (ARRET/SUPPRIMER)** et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

Le four s'arrête avant que le temps de cuisson soit terminé.

- Si aucune coupure de courant n'a eu lieu, débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Si une coupure de courant a eu lieu, l'écran affiche le message:
  PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY. (TOUCHEZ L'HORLOGE ET REGLEZ L'HEURE.)
- Réinitialisez l'horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères.
- L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de potentiel. Si nécessaire, utilisez un circuit dédié pour le four.

Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.

- Retirez du four tout ustensile, plat ou toute attache métallique.
- Si vous utilisez du papier aluminium, servez-vous uniquement de fines bandelettes et laissez un espace d'au moins 3 cm entre le papier et les parois intérieures du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou est collé.

- Nettoyez le plateau, l'anneau du guidage et la paroi inférieure du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau de guidage sont correctement mis en place.

L'utilisation de votre four à micro-ondes entraîne des interférences avec un téléviseur ou une radio.

- Il s'agit du même type d'interférences que celles produites par d'autres petits appareils ménagers, tels qu'un sèche-cheveux. Déplacez votre four à micro-ondes afin de l'éloigner des autres appareils électriques (téléviseur ou radio).

Remarque:
Si le four est réglé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se règlera de lui-même sur une puissance à 70 pour cent après 25 minutes afin de ne pas trop cuire les aliments.

Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème, contactez notre service d'assistance:

(1-800-536-6247)

Remarque

Garantie

Totale d'un an

Jenn-Air s'engage à réparer ou remplacer, en incluant la main d'œuvre connexe, toute pièce s'avérant défectueuse quant à la qualité d'exécution ou aux matériaux.

Garantie limitée
Après un an à compter de la date initiale d'achat, Jenn-Air s'engage à fournir gratuitement une pièce (liste ci-dessous) pour remplacer toute pièce défectueuse en raison d'un défaut des matériaux ou de la qualité d'exécution. Le propriétaire s'engage à payer tous les autres frais afférents (main d'œuvre, déplacement, transport et diagnostic) si nécessaire.

De la deuxième à la cinquième année
Jenn-Air s'engage à remplacer le magnétron, le pavé numérique et le microprocesseur, pièces et main d'œuvre, s'avérant défectueux quant à la qualité d'exécution ou aux matériaux.

Garantie limitée des pièces (hormis Etats-Unis et Canada)

Après un an à partir de la date initiale d'achat, la réparation ou le remplacement de toute pièce défectueuse dans le cadre d'une utilisation normale se fait gratuitement ; toutefois, les autres coûts afférents (main d'œuvre, déplacement, transport et diagnostic), le cas échéant, restent à la charge du propriétaire de l'appareil.

Résidents canadiens
Cette garantie ne couvre que les appareils installés au Canada et répertoriés par la Canadian Standards Association, sauf si les appareils ont été achetés au Canada en raison d'un déménagement depuis les Etats-Unis vers le Canada.

Eléments non couverts par les présentes garanties

- Le remplacement des fusibles domestiques, le réarmement des disjoncteurs ou la modification du câblage électrique ou de la plomberie.
- La maintenance normale et le nettoyage de l'appareil, y compris des ampoules électriques.
- Les produits dont le numéro de série original a été retiré, altéré ou n'est pas clairement déterminé.
- Les produits achetés à des fins commerciales, industrielles ou locatives.
- Les produits situés en dehors des Etats-Unis ou du Canada.
- Les services supplémentaires demandés par l'utilisateur en plus des services normaux ou en dehors des horaires ou de la zone de service.
- Les réglages après la première année.
- Les réparations découlant des éléments suivants:
  - Une installation incorrecte, un mauvais fonctionnement du système de ventilation ou une opération de maintenance.
  - Toute modification, altération ou tout ajustement non autorisé par le fabricant.
  - Tout(e) accident, utilisation impropre ou abusive, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.
  - Tout raccordement à une alimentation en électricité ou en gaz.
  - Toute utilisation de plats, de contenants ou d'accessoires inappropriés pouvant endommager le produit.
- Tout transport.

Si vous avez besoin de faire appel à un technicien qualifié

- Contactez le revendeur auprès duquel vous avez fait l'acquisition de l'appareil ou appelez Maytag Services LLC, Assistance clientèle Jenn-Air au **1-800-536-6247**, aux Etats-Unis et au Canada pour trouver un technicien agréé.
- Conservez bien votre preuve d'achat pour vérifier le statut de votre garantie. Consultez la section « Garantie » pour plus d'informations sur les responsabilités de l'utilisateur dans le cadre des services de garantie.
- Si le revendeur ou la société de maintenance ne peut résoudre votre problème, envoyez un courrier à Jenn-Air Services LLC, à l'attention de: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, Etats-Unis, ou appelez le **1-800-536-6247** aux Etats-Unis et au Canada.

REMARQUE:
Lorsque vous signalez un problème par téléphone ou par courrier, veuillez indiquer les informations suivantes:
a. Votre nom, votre adresse et votre numéro de téléphone ;
b. Le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil ;
c. Le nom et l'adresse de votre revendeur ou réparateur ;
d. Une description claire du problème rencontré ;
e. Une preuve d'achat (ticket de caisse).

- Les guides utilisateur, manuels d'instructions et fiches techniques des pièces sont disponibles auprès de Maytag Services LLC, Assistance clientèle Jenn-Air.

MAYTAG N'EST EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCIDENTELS OU INDIRECTS SUBIS OU CAUSES PAR L'APPAREIL.

La présente garantie vous octroie des droits spécifiques reconnus par la loi, ainsi que d'autres variant d'un état à un autre. Par exemple, certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou indirects ; dans un tel cas, cette clause ne s'applique pas.

Horno de microondas para instalar sobre la estufa

Guía de uso y cuidado

Modelo JMV9169BA

Conserve las instrucciones para consultas futuras.

Asegúrese de que esta Guía de uso y cuidado se conserve con el horno.

Form No. A/08/05

Parte Nro. 8112P302-60

Nro. de código: DE68-03143H

Instalador: Conserve esta guía con el electrodoméstico.
Consumidor: Lea y conserve esta Guía de uso y cuidado para consultas futuras.
Conserve el recibo de venta y/o la cuenta cancelada como prueba de compra.
Número de modelo _________________________________
Número de serie___________________________________
Fecha de compra _________________________________
En nuestro esfuerzo permanente por mejorar la calidad y el desempeño de nuestros electrodomésticos, puede ser necesario efectuar cambios al electrodoméstico sin analizar esta guía.
Si tiene preguntas, escríbanos (incluya su número de modelo y un número telefónico) o llame a:

Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-536-6247 EE.UU. y Canadá
1-800-688-2080 (TTY de EE.UU para personas con deficiencias auditivas o del habla)
(Lun.-Vie., 8 a.m.-8 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.jennair.com

Lo Que Necesita Saber Sobre Las Instrucciones De Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta Guía de uso y cuidado no están destinadas a cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. Debe actuar con sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice el mantenimiento o ponga en funcionamiento el microondas.

Comuníquese siempre con su vendedor, distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprende.

Reconozca Los Símbolos, Advertencias Y Etiquetas De Seguridad

⚠ PELIGRO

PELIGRO – Riesgos inminentes que **CAUSARÁN** lesiones físicas graves o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones físicas graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN – Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones físicas leves.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones físicas o daños materiales, cumpla lo siguiente:

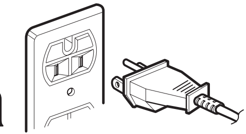
1. **No** fría en grasa abundante en el horno. La grasa podría recalentarse y se peligrosa de manipular.
2. **No** cocine ni recaliente huevos con cáscara o con yema entera utilizando energía de microondas. Podría acumular presión y estallar. Perfore la yema con un tenedor o cuchillo antes de la cocción.
3. Perfore la piel de las papas, tomates y alimentos simulares antes de cocinarlos con energía de microondas. Cuando se perfora la piel, el vapor sale de manera uniforme.
4. **No** ponga en funcionamiento el horno si carga o alimentos dentro.
5. Utilice sólo las palomitas de maíz que vienen en paquetes diseñados y rotulados para uso en el microondas. El tiempo de cocción varía según el vatiaje del horno. **No** siga calentando después de que las palomitas de maíz dejaron de estallar. De lo contrario se chamuscarán o quemarán. **No** descuide el microondas.
6. **No** utilice termómetros de cocción comunes en el horno. La mayoría de los termómetro de cocción contienen mercurio y pueden causar arcos eléctricos, mal funcionamiento o daño al horno.
7. **No** utilice utensilios de metal en el horno.
8. **Nunca** utilice papel, plástico u otro material combustible que no esté destinado a la cocción.
9. Cuando cocine con papel, plástico u otro material combustible, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto.
10. **No** utilice toallas de papel que contengan nailon u otras fibras sintéticas. Las fibras sintéticas calentadas podrían derretirse y hacer que el papel se incendiara.
11. **No** caliente recipientes sellados ni bolsas de plástico en el horno. Los alimentos o líquidos podrían expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompiera. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de la cocción.
12. Para evitar el mal funcionamiento de un marcapasos, consulte con su médico o el fabricante del marcapasos acerca de los efectos de la energía de microondas en el marcapasos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA

Pour écarter tout risque de choc électrique ou de mort, ce four doit être mis à la terre et la prise ne doit pas être abîmée

Instrucciones de Conexión a Tierra



El horno DEBE estar conectado a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica en caso de que haya un cortocircuito. Este horno está equipado con un cable que tiene un conductor a tierra con un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Consulte las instrucciones de instalación.

Consulte a un electricista o centro de servicio calificado si no comprende bien las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene alguna duda respecto de si el horno está conectado a tierra correctamente

No utilice un cable prolongador. Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, haga que un electricista calificado instale un tomacorriente de tres ranuras. Este horno debe enchufarse en un circuito de 60 Hz separado con los valores eléctricos nominales mostrados en la tabla de especificaciones. Cuando el horno comparte el circuito con otros equipos, quizás sea necesario un aumento en los tiempos de cocción y pueden saltar los fusibles.

El microondas funciona con la corriente normal doméstica, 110-120V.

Declaración de Interferencia de Radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (EE.UU. Solamente)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM, y si no se instala y se utiliza correctamente, es decir, en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de radio y televisión. Se ha comprobado y confirmado que cumple con los límites estipulados para Equipos ISM (Industriales, Científicos, Médicos) en virtud de la sección 18 de los reglamentos de la FCC, que han sido diseñados para proveer protección razonable contra tal interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Cambie la orientación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Ubique en otro lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en un tomacorriente distinto para que el horno de microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la modificación **no autorizada** de este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir tal interferencia.

Precauciones Para Evitar la Posible Exposición a Energía de Microondas Excesiva

A. **NO** intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta pues se puede producir una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.

B. **NO** coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.

C. **NO** ponga en funcionamiento el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no se ocasionen daños a:
   1. la puerta (doblada),
   2. las bisagras y pestillos (rotos o sueltos),
   3. las juntas de la puerta y las superficies de sellado.

D. El horno no debe ser regulado o reparado por ninguna persona excepto el personal de servicio debidamente calificado.

⚠ ADVERTENCIA

Los líquidos tales como el agua, café o té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. **ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.** Para reducir el riesgo de lesión a las personas:

1. **No** caliente el líquido demasiado.
2. Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentamiento.
3. **No** utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
5. Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

Instrucciones de seguridad importantes para el uso de las funciones del calentador.

6. Los alimentos o utensilios de metal de mayor tamaño al normal no deben colocarse en el microondas/horno de convección dado que pueden provocar un incendio o descarga eléctrica.
7. **No** limpie con paños para fregar de metal. Una pieza puede quemar el paño y tocar las partes eléctricas lo que presenta un riesgo de descarga eléctrica.
8. **No** almacene ningún material, distinto de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no se lo utiliza.
9. **No** cubra los estantes ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el recalentamiento del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ WARNING

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir instrucciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios o lesiones físicas o exposición a energía de microondas excesiva.

1. **LEA** todas las instrucciones antes de utilizar el horno.
2. **LEA Y SIGA las** "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA" en la página 76.
3. Instale o coloque este horno **SÓLO** de acuerdo con las instrucciones de instalación de este manual.
4. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados, como por ejemplo los frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y **NO DEBEN CALENTARSE** en este horno.
5. Utilice este horno **SÓLO** para el propósito para el que se diseñó como se describe en este manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este horno. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
6. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una **SUPERVISIÓN ESTRICTA** cuando lo utilizan **NIÑOS** o **PERSONAS ENFERMAS**.
7. Consulte las instrucciones de limpieza de la puerta en la sección Cuidado y Limpieza en la página 104.
8. Los frascos de alimentos de bebé deben abrirse para calentarse y el contenido debe revolverse o sacudirse antes del consumo, para evitar quemaduras.
9. **NO** utilice este horno para propósitos comerciales. Está fabricado para uso doméstico solamente.
10. **NO** caliente biberones en el horno.
11. **NO** ponga en funcionamiento este horno si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona bien, o si sufrió algún daño o se cayó.
12. Este horno, incluyendo el cable de alimentación, debe ser reparado **SOLAMENTE** por personal de servicio calificado. Se requieren herramientas especiales para reparar el horno. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para el examen, reparación o ajuste del horno.
13. **NO** cubra ni bloquee el filtro u otras aberturas del horno.
14. **NO** guarde este horno al aire libre. **NO** utilice este producto cerca del agua – por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
15. **NO** sumerja el cable o el enchufe en agua.
16. Mantenga el cable **ALEJADO** de las superficies **CALIENTES**.
17. **NO** deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la mesada.
18. Limpie la campana de ventilación con frecuencia.
19. **NO** permita que se acumule la grasa en la campana o los filtros.
20. Tenga cuidado cuando limpie los filtros de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar los filtros.
21. Cuando flambee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
22. Este horno puede utilizarse sobre estufas a gas o eléctricas de 36 pulgadas o menos de ancho.

⚠ CAUTION

Para evitar el riesgo de incendio en la parte interior del horno:

a. **NO** cocine demasiado la comida. Preste atención al horno cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.

b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.

c. Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno **CERRADA**, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el fusible o el panel del disyuntor.

d. **NO** use la parte interna del horno para almacenamiento. NO deje productos de papel, utensilios de cocción o alimentos en la parte interna del horno cuando no se utiliza.

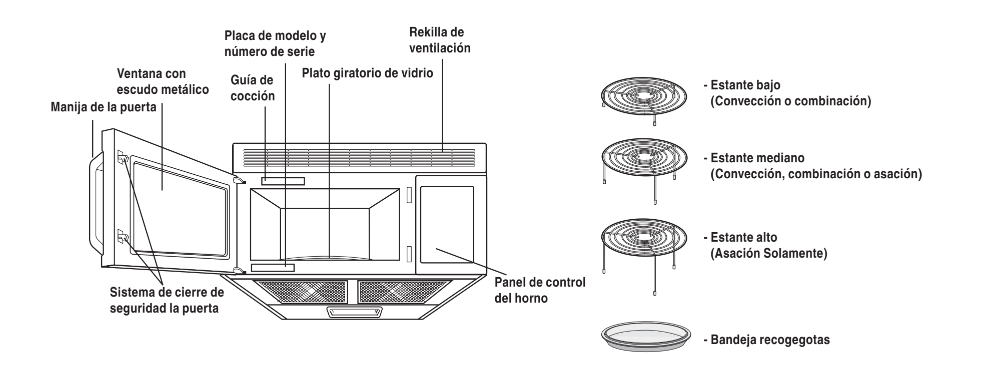
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Obtener los mejores resultados de cocción

Para obtener los mejores resultados de su horno de microondas, lea y siga las pautas a continuación.

- **Temperatura de almacenamiento**: Los alimentos que se sacan del freezer o refrigerador tardan más tiempo en cocinarse que los mismos alimentos a temperatura ambiente.
  El tiempo de las recetas de este manual está basado en la temperatura de almacenamiento normal de los alimentos.
- **Tamaño**: Los trozos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los de mayor tamaño, los trozos de tamaño y forma similares se cocinan en forma más pareja. Para una cocción uniforme, reduzca la potencia cuando cocina trozos grandes de alimentos.
- **Humedad natural**: Los alimentos muy húmedos se cocinan en forma más pareja porque la energía del microondas se ve atraída por las moléculas de agua.
- **Revuelva**: los alimentos tales como guisos y verduras desde el exterior hacia el centro para distribuir el calor en forma pareja y acelerar la cocción. No es necesario revolver constantemente.
- **Dé vuelta**: los alimentos tales como las chuletas de cerdo, las papas al horno, las carnes asadas o la coliflor entera a la mitad del tiempo de cocción para exponer todos los lados por igual a la energía de microondas.
- **Coloque** las áreas delicadas de los alimentos, tales como las puntas de los espárragos, hacia el centro del plato.
- **Acomode** los alimentos de formas desparejas, tales como las presas de pollo o los filetes de salmón con las partes más gruesas hacia la parte externa del plato.
- **Proteja** con pedazos pequeños de papel de aluminio las partes de los alimentos que puedan cocinarse más rápidamente, tales como las puntas de las alas o los extremos de las patas de las aves.
- **Deje reposar**: Después de retirar el alimento del microondas, cúbralo con papel de aluminio o la tapa del recipiente y déjelo reposar para que se termine de cocinar en el centro y para evitar que los bordes externos se cocinen demasiado. La cantidad del tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie del alimento.
- **Envolver en papel de cera o en una toalla de papel**: Los emparedados y muchos otros alimentos que contienen pan horneado previamente deben envolverse antes de calentarlos en el microondas para evitar que se sequen.

Características



• Consulte las páginas 94 y 99 para obtener más información.

ESPECIFICACIONES DEL HORNO

Alimentación eléctrica	120 VAC, 60 Hz
Potencia de entrada	1,600W (EE.UU.)
Potencia de cocción	950 W (Norma 60705 IEC)
Frecuencia	2,450 MHz
Potencia nominal	14.5 A (EE.UU.)
Dimensiones exteriores (Ancho x Alto x Profundidad)	758 x 430x 392 mm
Capacidad interior	1,6 pies cúbicos
Peso neto	71 lbs.

1
15
14 Convection — Broil — Combination Cooking 16
Sensor Controls
2 Popcorn — Sensor Cook 5 — Reheat 4
3 Baked Potato — Pizza Slice 6
Automatic Cooking
9 Auto Cook — Snacks — Auto Defrost 10
Speed Cook
12 Micro Convect — Auto Broil — Soften / Melt 11
13
8 1 Less 100°F — 2 200°F — 3 250°F — Kitchen Timer 26
17 4 300°F — 5 325°F — 6 350°F — Clock 24
7 375°F — 8 400°F — More 9 425°F 7 — Control Setup 21
18 Power Level — 0 450°F — Add 30 Sec. 22
19 STOP CLEAR — ENTER START 20
Light
23 Turntable On/Off — Light Timer — Light Hi/Lo/Off 30
25
Vent
29 Delay Off — 5 Speed — On/Off 28
27

Características

FEATURES (CARACTERISTIQUES)

1. **DISPLAY (PANTALLA)**: La pantalla incluye un reloj e indicadores que le muestran la hora del día, los ajustes de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)**: Oprima esta tecla cuando prepare palomitas de maíz en su horno de microondas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en las palomitas de maíz. Consulte la página 85 para obtener más información.
3. **BAKED POTATO (PAPA AL HORNO)**: Oprima esta tecla para cocinar papas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en las papas. Consulte la página 86 para obtener más información.
4. **REHEAT (RECALENTAMIENTO)**: Oprima esta tecla para recalentar un plato de comida, guisos y pastas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad proveniente de la comida. Consulte la página 86 para obtener más información.
5. **SENSOR COOK (COCCIÓN CON SENSOR)**: Oprima esta tecla para cocinar verduras congeladas, desayunos congelados, comidas congeladas, verduras frescas y camarones. El sensor le indicará al horno el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de humedad proveniente de la comida. Consulte la página 86 para obtener más información.
6. **PIZZA SLICE (REBANADA DE PIZZA)**: Oprima esta tecla para recalentar la pizza. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte. Consulte la página 85 para obtener más información.
7. **MORE (MÁS)**: Oprima esta tecla para agregar más tiempo de cocción. Consulte la página 82 para obtener más información.
8. **LESS (MENOS)**: Oprima esta tecla para restar tiempo de cocción. Consulte la página 82 para obtener más información.
9. **AUTO COOK (COCCIÓN AUTOMÁTICA)**: Oprima esta tecla para cocinar alimento para bebé, bebidas, emparedados congelados, tocino y arroz instantáneo.
10. **AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)**: Oprima esta tecla para descongelar alimentos según el peso. Consulte la página 89 para obtener más información.
11. **SNACKS, SOFTEN/MELT (ABLANDAR/ DERRETIR)**: Oprima estas teclas para cocinar comidas específicas. Consulte las páginas 90 y 91 para obtener más información.
12. **MICRO CONVECT**: Oprima esta tecla para cocinar un pollo entero, carne de cerdo, lasagna congelada y papas al horno.
13. **AUTO BROIL (COCCIÓN A LA PARRILLA AUTOMÁTICA)**: Oprima esta tecla para cocinar hamburguesas, bistecs, pechugas de pollo y filetes de pescado.
14. **CONVECTION (CONVECCIÓN)**: Oprima esta tecla cuando programe la cocción por convección.
15. **BROIL (COCCIÓN A LA PARRILLA)**: Oprima esta tecla cuando programe la cocción para asar a la parrilla.
16. **COMBINATION COOKING (COCCIÓN COMBINADA)**: Oprima esta tecla cuando programe la cocción combinada.
17. **NÚMERO**: Oprima las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción, el nivel de potencia, las cantidades o los pesos.
18. **POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA)**: Oprima esta tecla para seleccionar un nivel de potencia de cocción.
19. **STOP/CLEAR (APAGAR/ANULAR)**: Oprima esta tecla para apagar el horno o anular todas las entradas.
20. **ENTER/START (INGRESAR/ COMENZAR)**: Oprima esta tecla para iniciar una función. Si abre la puerta después de que el horno comienza a cocinar, cierre la puerta y oprima la tecla **ENTER/START (INGRESAR/ COMENZAR)** nuevamente.
21. **CONTROL SETUP (CONFIGURACIÓN DE CONTROLES)**: Oprima esta tecla para modificar las configuraciones predeterminadas del horno. Consulte la página 81 para obtener más información.
22. **ADD 30 SEC (AGREGAR 30 SEG)**: Oprima esta tecla para ajustar y comenzar rápidamente en el nivel de potencia del 100%. Consulte la página 82 para obtener más información.
23. **TURNTABLE ON/OFF (PLATO GIRATORIO ACTIVADO/ DESACTIVADO):** Oprima esta tecla para desactivar el plato giratorio. Aparecerá la palabra “OFF” (desactivado) en la pantalla. Consulte la página 81 para obtener más información.

NOTA:
TURNTABLE ON/OFF (PLATO GIRATORIO ACTIVADO/DESACTIVADO) no está disponible en los modos cocción con sensor y descongelamiento.

24. **CLOCK (RELOJ)**: Oprima esta tecla para ingresar la hora del día. Consulte la página 81 para obtener más información.
25. **LIGHT TIMER (TEMPORIZADOR DE LA LUZ)**: Oprima esta tecla para configurar el temporizador de la luz. Consulte la página 82 para obtener más información.
26. **KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA)**: Oprima esta tecla para configurar el temporizador de la cocina. Consulte la página 81 para obtener más información.
27. **VENT 5 SPEED (Ventilación con 5 velocidades)**: Oprima esta tecla para elegir una de las 5 velocidades del ventilador.
28. **VENT ON/OFF (Ventilación activada/ desactivada)**: Oprima esta tecla para encender o apagar el ventilador. Consulte la página 81 para obtener más información.
29. **VENT DELAY ON/OFF (Ventilación retrasada activada/desactivada)**: Oprima esta tecla cuando configure el tiempo de ventilación (1, 3, 5, 10, 30 minutos). Consulte la página 81 para obtener más información.
30. **LIGHT HI/LO/OFF (LUZ ALTA/BAJA/ APAGADA)**: Oprima esta tecla para encender la luz de la cubierta. Consulte la página 82 para obtener más información.

Manual de Instrucciones

CONOZCA SU HORNO DE MICROONDAS

Esta sección los conocimientos básicos que debe conocer para manejar su horno de microondas. Por favor lea esta información antes de utilizarlo.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no ponga en funcionamiento el horno vacío.
- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales no utilice recipientes de barro cocido, papel de aluminio, utensilios de metal ni con adornos de metal en el horno.

CLOCK (RELOJ)

Ejemplo: Para poner el reloj a las 8:00 AM.

Clock — 1. Oprima la tecla **CLOCK**.

8 0 0 — 2. Ingrese la hora utilizando el teclado numérico.



3. Oprima la tecla **ENTER/ START**.

1 — 4. Oprima **1** para AM.

ENTER START — 5. Oprima la tecla **ENTER/ START**.

NOTA:
- Siga los pasos 1-3 anteriores en el modo de reloj de 24 horas.

KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA)

Puede utilizar su horno de microondas como temporizador. Utilice el Temporizador para programar hasta 99 minutos, 99 segundos.

Ejemplo: Para programar 8 minutos.

Kitchen Timer — 1. Oprima la tecla **KITCHEN TIMER**.

8 0 0 — 2. Ingrese la hora utilizando el teclado numérico.



3. Oprima la tecla **ENTER/ START.**

Cuando haya transcurrido el tiempo, escuchará señales sonoras y aparecerá la palabra **END (FIN)**.

CONTROL SETUP (CONFIGURACIÓN DE CONTROLES)

Puede modificar los valores predeterminados.

Consulte la siguiente tabla para obtener más información.

Nro	Función	Nro	Función
1	Modo de peso seleccionado	1 2	Lbs. Kg.
2	Control de señal sonora ON/OFF (activada/ desactivada)	1 2	Sonido ON (activado) Sonido OFF (desactivado)
3	Control de pantalla de reloj	1 2	12HR 24HR
4	Pantalla	1 2 3	Velocidad lenta Velocidad normal Velocidad rápida
5	Señal de recordatorio de final	1 2	ON (activada) OFF (desactivada)
6	Modo Demo	1 2	ON (activada) OFF (desactivada)
7	Hora de verano	1 2	ON (activada) OFF (desactivada)

Ejemplo: Para cambiar el modo de peso (de Lbs. a Kg.).

Control Setup — 1. Oprima la tecla **CONTROL SETUP**.

1 — 2. Oprima la tecla numérica **1**.

2 — 3. Oprima la tecla numérica **2**.

VENT FAN (VENTILACIÓN)

La ventilación quita el vapor de agua y otros vapores de la superficie de cocción. La ventilación funcionará en **LEVEL 2 (Nivel 2)** siempre que el horno esté encendido.

Ejemplo: Para seleccionar Level 4 (Nivel 4).

On/Off — 1. Oprima la tecla **ON/OFF (encendido/apagado)**. Esto muestra el último nivel hasta que usted seleccione el nivel de velocidad del ventilador.

5 Speed — 2. Oprima la tecla **5 SPEED (5 velocidades)** hasta que en la pantalla aparezca Level 4 (Nivel 4).

Oprima la tecla **ON/OFF (encendido/apagado)** para apagar el ventilador cuando lo desee.

NOTA:
- Si la temperatura sube demasiado alrededor del horno de microondas, el ventilador de la campana de ventilación se encenderá automáticamente en **LEVEL2 (Nivel 2)** para enfriar el horno. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas estén frías. Cuando esto sucede, no se puede apagar la ventilación.

DELAY OFF (RETRASO APAGADO)

Ejemplo: Para apagar el ventilador después de 30 minutos para el Nivel 4.

On/Off — 1. Oprima la tecla **ON/OFF (encendido/apagado)**.

5 Speed — 2. Oprima la tecla **5 SPEED (5 velocidades)** hasta que en la pantalla aparezca Level 4 (Nivel 4).

Delay Off — 3. Oprima la tecla **DELAY ON/OFF (Retraso activado/ desactivado)** cinco veces. En la pantalla se desplaza la frase "**AFTER 30 MINUTES**" **(Después de 30 minutos)**.

TURNTABLE ON/OFF (PLATO GIRATORIO ACTIVADO/ DESACTIVADO)

Para obtener mejores resultados de cocción, deje el plato giratorio activado. Puede desactivarse para platos grandes.

Turntable On/Off — Presione **TURNTABLE ON/OFF** para activar o desactivar el plato giratorio.

NOTAS:
- Esta opción no está disponible en los modos cocción con sensor y descongelamiento.
- **A veces el plato giratorio puede estar demasiado caliente.** Tenga cuidado cuando toque el plato giratorio durante y después de la cocción.
- **No ponga en funcionamiento el horno vacío.**

Manual de Instrucciones

CHILD LOCK (BLOQUEO PARA NIÑOS)

Puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas se inicie accidentalmente o sea utilizado por niños.

La función Child Lock también es útil cuando se limpia el panel de control. Child Lock evita la programación accidental cuando se limpia el panel de control.

Ejemplo: Para configurar el bloqueo para niños.



Oprima y mantenga oprimida la tecla **ENTER/START** durante más de 3 segundos. En la pantalla se leerá. **CHILD LOCK ON (Bloqueo para niños activado)** y se escucharán dos señales sonoras.

Ejemplo: Para cancelar el bloqueo para niños.



Oprima y mantenga oprimida la tecla **ENTER/START** durante más de 3 segundos. Desaparecerá la palabra **LOCKED (Bloqueado)** y se escucharán dos señales sonoras.

LIGHT HI/LO/OFF (LUZ ALTA/ BAJA/APAGADA)



Oprima la tecla **LIGHT HI/LO/OFF** una vez para luz brillante, dos veces para luz nocturna, o tres veces para apagar la luz.

ADD 30 SEC (AGREGAR 30 SEG.)

Esta tecla ahorra tiempo y le permite configurar rápidamente y comenzar la cocción en el microondas sin la necesidad de oprimir la tecla **ENTER/ START**.

Ejemplo: Para programar AGREGAR 30 SEG para añadir 2 minutos.



Oprima la tecla **ADD 30 SEC.** 4 veces. El horno comienza la cocción y la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo.

LIGHT TIMER (TEMPORIZADOR DE LA LUZ)

Puede programar la LUZ para que se encienda y se apague automáticamente en cualquier momento. La luz se enciende a la misma hora cada día hasta que se reinicia.

Ejemplo: Se enciende a las 2:00 AM, se apaga a las 7:00 AM.

Modo de reloj de 12 horas.

1. Oprima la tecla **LIGHT TIMER**.
2. Ingrese la hora a la que desea que se encienda la LUZ.
3. Oprima la tecla **ENTER/ START**.
4. Oprima **1** para AM.
5. Oprima la tecla **ENTER/ START**.
6. Ingrese la hora a la que desea que se apague la LUZ.
7. Oprima la tecla **ENTER/ START**.
8. Oprima **2** para PM.



9. Oprima la tecla **ENTER/ START**.

Modo de reloj de 24 horas.

1. Oprima la tecla **LIGHT TIMER**.
2. Ingrese la hora a la que desea que se encienda la LUZ.
3. Oprima la tecla **ENTER/ START**.
4. Ingrese la hora a la que desea que se apague la LUZ.
5. Oprima la tecla **ENTER/ START**.

Ejemplo: Pour annuler le LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE).

1. Oprima la tecla **LIGHT TIMER**.
2. Oprima la tecla **0**.

MORE/LESS (MÁS/MENOS)

Los botones **More(9)/Less(1)** le permiten ajustar los tiempos de cocción preconfigurados. Sólo funcionan en los modos Sensor Reheat (recalentamiento con sensor), Sensor cooking (cocción con sensor) (excepto para Bebidas), Add 30 sec. (agregar 30 seg), Custom Cook (cocción personalizada) o Time Cook (cocción por tiempo). Utilice el botón **More(9)/Less(1)** sólo después de haber comenzado a cocinar con uno de estos procedimientos.



1. Para AGREGAR más tiempo a un procedimiento de cocción automático: Oprima el botón **MORE (9) (Más).**
2. Para REDUCIR más tiempo de un procedimiento de cocción automático: Oprima el botón **LESS (1) (Menos).**

Manual de Instrucciones

COCINAR CON NIVELES DE POTENCIA ALTOS

Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 8 minutos 30 segundos a una potencia del 100%.

8 3 0 (400°F 250°F 450°F) — 1. Ingrese el tiempo de cocción.

ENTER/START — 2. Oprima la tecla **ENTER/START.**

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

COCINAR CON NIVELES DE POTENCIA MÁS BAJOS

La cocción con el nivel de potencia HIGH no siempre le brinda los mejores resultados con los alimentos que necesitan una cocción más lenta, tales como las carnes asadas, los alimentos horneados o los flanes. Su horno tiene 10 ajustes de potencia además de HIGH.

Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 7 minutos 30 segundos a una potencia del 70%.

7 3 0 (375°F 250°F 450°F) — 1. Ingrese el tiempo de cocción.

Power Level — 2. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.

7 (375°F) — 3. Ingrese en nivel de potencia.

ENTER/START — 4. Oprima la tecla **ENTER/ START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Para conocer los niveles de potencia consulte la guía de cocción en la página 84.

IMPORTANTE:
- NO almacene ni utilice el estante de alambre en este horno a menos que se vaya a cocinar más de un alimento o una receta lo requiera.
- Podría causar daños en el horno.

COCINAR CON MÁS DE UN CICLO DE COCCIÓN

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren un nivel de potencia durante un tiempo y otro nivel de potencia durante otro tiempo. Su horno puede configurarse para pasar de uno a otro automáticamente, durante tres ciclos como máximo si el primer ciclo de calentamiento es el de descongelamiento.

Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 3 minutos a una potencia del 90% y luego a una potencia del 70% durante 7 minutos 30 segundos.

3 0 0 (250°F 450°F 450°F) — 1. Ingrese el primer tiempo de cocción.

Power Level — 2. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.

More 9 (425°F) — 3. Ingrese en nivel de potencia.

7 3 0 (375°F 250°F 450°F) — 4. Ingrese el segundo tiempo de cocción.

Power Level — 5. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.

7 (375°F) — 6. Ingrese en nivel de potencia.

ENTER/START — 7. Oprima la tecla **ENTER/ START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

GUÍA DE COCCIÓN PARA NIVELES DE POTENCIA MÁS BAJOS

Los 9 niveles de potencia además del HIGH le permiten elegir el nivel de potencia más adecuado para los alimentos que cocina. A continuación se enumeran los niveles de potencia, ejemplos de alimentos que se cocinan mejor a cada nivel y la potencia del microondas que utiliza.

NIVEL DE POTENCIA	SALIDA DEL MICROONDAS	USO
10 High (alto)	100%	• Hervir agua. • Cocinar carne molida. • Hacer dulces. • Cocinar frutas y verduras frescas. • Para comenzar a cocinar carne, pescado y carne de ave. • Precalentar una bandeja doradora. • Recalentar bebidas. • Rebanadas de tocino.
9	90%	• Recalentar rebanadas de carne rápidamente. • Saltear cebollas, apio y pimiento verde.
8	80%	• Todo tipo de recalentamiento. • Cocinar huevos revueltos.
7	70%	• Para seguir cocinando carne de ave. • Cocinar panes y productos a base de cereales. • Cocinar platos con queso, ternera. • Cocinar tortas, muffins, brownies, magdalenas.
6	60%	• Cocinar pasta.
5	50%	• Para seguir cocinando carne. • Cocinar budines. • Cocinar pollos enteros, pavo, costillas, costillas asadas, solomillo asado.
4	40%	• Cocinar cortes de carne menos tiernos. • Recalentar comidas rápidas congeladas.
3	30%	• Descongelar carne de res, de ave y mariscos. • Cocinar pequeñas cantidades de alimentos. • Terminar de cocinar guiso, estofado y algunas salsas.
2	20%	• Ablandar mantequilla y queso crema. • Calentar pequeñas cantidades de alimentos.
1	10%	• Ablandar helado. • Leudar masa con levadura.

Manual de Instrucciones

INSTRUCCIONES DEL SENSOR

La Cocción con Sensor le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia. La pantalla indicará el período de detección desplazando el nombre del alimento. El horno determina automáticamente el tiempo de cocción para cada alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente del alimento, Indicará al horno cuánto más tiempo cocinar. La pantalla mostrará el tiempo de calentamiento restante. Para obtener mejores resultados al cocinar con Sensor, siga estas recomendaciones:

1. Los alimentos cocinados con el sistema de sensor deben estar a temperatura de almacenamiento normal.
2. El plato giratorio de vidrio y la parte externa del recipiente deben estar secos para asegurar mejores resultados de cocción.
3. La mayoría de los alimentos deben cubrirse siempre, sin apretar, con un envoltorio plástico para microondas, papel de cera o una tapa.
4. No abra la puerta ni toque la tecla **STOP/ CLEAR** durante el tiempo de detección. Cuando haya transcurrido el tiempo de detección, se escuchará una señal sonora y aparecerá el tiempo de cocción restante en la pantalla. En este momento puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar la comida.

IMPORTANTE:
Antes de volver a utilizar la cocción con sensor, se debe dejar enfriar el horno durante 5 minutos para que los alimentos se cocinen correctamente.

GUÍA DE COCCIÓN CON SENSOR

Los recipientes y las cubiertas adecuadas ayudan a garantizar buenos resultados de cocción con Sensor.

1. Siempre utilice recipientes para microondas y cúbralos con sus tapas o con un envoltorio plástico con ventilación.
2. **Nunca** utilice cubiertas de plástico herméticas. Pueden evitar que salga el vapor y hacer que la comida se pase.
3. Ajuste la cantidad al tamaño del recipiente. Llene los recipientes al menos hasta la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese de que la parte externa del recipiente de cocción y la parte interna del microondas estén secas antes de colocar la comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor de agua pueden engañar al sensor.

AGREGAR O RESTAR TIEMPO DE COCCIÓN

Utilizando las teclas **MORE(9)** o **LESS(1)** se pueden ajustar todas las configuraciones de cocción con sensor y cocción con temporizador para un mayor o menor tiempo.

PRECAUCIÓN:
- **NO** descuide el microondas mientras prepara palomitas de maíz.
- **NO** utilice el estante de alambre cuando cocine palomitas de maíz envasadas comercialmente.

POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)

La tecla POPCORN le permite preparar en el microondas palomitas de maíz envasadas comercialmente. Prepare sólo un paquete a la vez. Para obtener mejores resultados, utilice bolsas nuevas de palomitas de maíz.

Ejemplo: Para preparar palomitas de maíz.

Popcorn — Oprima la tecla **POPCORN.**

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

- Cantidades recomendadas: 3,0 – 3,5 ozs.

PIZZA SLICE (REBANADA DE PIZZA)

Recalentar pizza con la función PIZZA SLICE le permite recalentar una o varias rebanadas de pizza sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.

Ejemplo: Para recalentar 2 rebanadas de pizza.

Pizza Slice — Oprima la tecla **PIZZA SLICE**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

- Cantidades recomendadas: 1-4 rebanadas.

NOTA:
Si la comida no está bien cocinada o recalentada cuando se utiliza la función sensor, utilice el nivel de potencia y el tiempo de cocción. **NO** siga utilizando la tecla sensor.

BAKED POTATO (PAPA AL HORNO)

La tecla **BAKED POTATO** le permite hornear una o varias papas sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.

NOTAS:
- El tiempo de cocción está basado en una papa de 8-10 oz.
- Utilice la tecla **More (Más)(9)/Less (Menos)(1)** cuando cocine papas más grandes o más pequeñas.
- Antes de hornear, perfore la papa con un tenedor varias veces.
- Si la papa no está cocinada completamente, utilice Cooking Time (Tiempo de cocción) y **NO** utilice la tecla **BAKED POTATO** (PAPA AL HORNO) para completar la cocción.

Después de hornear, deje reposar durante 5 minutos.

Ejemplo: Para cocinar 2 papas.

Baked Potato — Oprima la tecla **BAKED POTATO.**

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Cantidades recomendadas: 1-6 papas.

SENSOR COOK (COCCIÓN CON SENSOR)

Usar la tecla **SENSOR COOK** le permite calentar comidas comunes preparadas para microondas sin necesidad de programar tiempos de cocción ni niveles de potencia. SENSOR COOK tiene 5 categorías de alimentos predeterminadas: **Verduras congeladas, Desayunos congelados, Comidas congeladas, Verduras frescas, Camarones.**

Ejemplo: Para cocinar comidas congeladas.

Cook — 1. Oprima la tecla **SENSOR COOK**.

3 250°F — 2. Elija la categoría de alimento. (1-5)

Categoría	Oprimir tecla número
Verduras congeladas	1
Desayunos congelados	2
Comidas congeladas	3
Verduras frescas	4
Camarones	5

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Cantidades recomendadas:	
Verduras congeladas	1-4 porciones
Desayunos congelados	4-8 ozs.
Comidas congeladas	8-14 ozs.
Verduras frescas	1-4 porciones
Camarones	8-32 ozs.

REHEAT (RECALENTAMIENTO)

La tecla REHEAT (RECALENTAMIENTO) le permite calentar alimentos sin necesidad de programar tiempos de cocción ni niveles de potencia. REHEAT (RECALENTAMIENTO) tiene 3 categorías predeterminadas: **Plato de comida, guiso y pasta.**

Ejemplo: Para recalentar un guiso.

Reheat — 1. Oprima la tecla **REHEAT**.

2 200°F — 2. Elija la categoría de alimento.

Categoría	Número del teclado
Plato de comida	1
Guiso	2
pasta	3

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Cantidades recomendadas	
Plato de comida	1 portion
Guiso	1 à 4 portions
pasta	1 à 4 portions

TABLA DE COCCIÓN CON SENSOR

CATEGORÍA		INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Palomitas de maíz		Utilice sólo una bolsa para microondas de palomitas de maíz a la vez. Tenga cuidado cuando saque y abra la bolsa caliente del horno. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	3.0 a 3.5 oz. 1 paquete.
Papa al horno		Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Déjelas reposar 3-5 minutos. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **More(9)** cuando cocine papas más grandes.	1 a 6 papas
Rebanada de pizza		Coloque 1~4 rebanadas de pizza en un plato para microondas con el extremo ancho de la porción hacia el borde exterior del plato. No permita que las rebanadas se superpongan. No las cubra. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **More(9)** para aumentar el tiempo de recalentamiento para la pizza con masa gruesa.	1 a 4 porciones
COCCIÓN	Verduras congeladas	Coloque las verduras congeladas en una fuente de plástico, vidrio o cerámica para microondas y agregue 2~4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **More(9)** cuando cocine verduras densas tales como zanahorias o brócoli.	1 a 4 porciones
	Desayuno congelado	Siga las instrucciones del envase para cubrirlo y dejarlo reposar. Utilice esta tecla para emparedados congelados, el plato principal del desayuno, etc. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	4 a 8 oz.
	Comida congelada	Quite el envoltorio externo de la comida y siga las instrucciones de la caja para cubrirla y dejarla reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	8 a 14 oz.
	Verduras frescas	Coloque las verduras frescas en una fuente de plástico, vidrio o cerámica para microondas y agregue 2~4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **More(9)** cuando cocine verduras densas tales como zanahorias o brócoli.	1 a 4 porciones
	Camarones	Coloque los camarones en un recipiente plástico o de vidrio-cerámica apto para microondas y agregue 2-4 cucharadas de manteca derretida. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación durante la cocción y revuelva antes de servir. Deje reposar 3 minutos. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	8 a 32 oz.

TABLA DE RECALENTAMIENTO CON SENSOR

CATEGORÍA	INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Plato de comida	Utilice sólo alimentos precocidos refrigerados. Cubra el plato con un envoltorio plástico con ventilación o papel de cera, metido debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como la desea después de calentarla con SENSOR REHEAT (recalentamiento con sensor), continúe calentándola utilizando tiempo y potencia. **No** siga cocinando utilizando la tecla Reheat (Recalentar) Contenido - 3-4 oz. de carne, ave o pescado (hasta 6 oz. con hueso) - ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) - ½ taza de verduras (alrededor de 3~4 oz.)	1 portion (1 assiette)
Guiso	Cubra el plato con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Si la comida no está tan caliente como la desea después de calentarla con SENSOR REHEAT (recalentamiento con sensor), continúe calentándola utilizando tiempo y potencia. Contenido - Guisos refrigerados. (Ejemplos: guiso, lasagna) - Espaguetis y ravioles enlatados, alimentos refrigerados.	1 à 4 portions
Recalentamiento de pasta		

Notas:
La temperatura deseada para los alimentos varía de persona a persona. Utilice los botones **More(9)/Less(1)** para adecuar la temperatura a su preferencia.

Manual de Instrucciones

AUTO COOK (COCCIÓN AUTOMÁTICA)

La tecla **AUTO COOK** ofrece cinco categorías programadas para cocinar.

Ejemplo: Para cocinar 2 ozs. de alimento para bebé.

Auto Cook
1. Oprima la tecla **AUTO COOK** una vez.
2. Elija la categoría de alimento (1-5).

ENTER START
3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Categoría	Oprimir tecla número
Alimento para bebé	1
Bebidas	2
Emparedados congelados	3
Tocino	4
Arroz instantáneo	5

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

CATEGORÍA	INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Alimento para bebé	Quite la tapa del alimento para bebé y colóquelo en el centro del horno. Verifique la temperatura y revuelva bien antes de servir. Las teclas **More(9)/Less(1) (Más/Menos)** no pueden utilizarse con el alimento para bebé. Siga las instrucciones del fabricante; algunos alimentos para bebé no deben calentarse en el horno microondas.	2,5, 4, 6 ozs.
Bebidas	Utilice una taza o jarro para medir; no lo cubra. Coloque la bebida en el horno. Después de calentar, revuelva bien. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Nota: • Los tiempos de recalentamiento están basados en una taza de 8 onzas. • La bebida recalentada con esta función puede estar muy caliente. • Saque el recipiente con cuidado.	1/2 taza 1 taza 2 tazas
Emparedados congelados	Coloque el emparedado congelado en el “manguito” susceptor (que está en el paquete) y póngalo en un plato.	1, 2 EA
Tocino	Coloque 2 toallas de papel sobre el plato y acomode el tocino sobre las toallas, sin superponerlo. Cubra con una toalla de papel adicional. Quite la toalla de papel de inmediato después de la cocción. Utilice las teclas **More(9)/Less(1) (Más/Menos)** para la consistencia tostada deseada.	2, 4, 6 rebanadas
Arroz instantáneo	Siga las instrucciones del paquete para la preparación en microondas. Utilice un utensilio de cocina grande apto para microondas para evitar que se derramen.	2, 4 porciones

NOTA:
La temperatura deseada para los alimentos varía de persona a persona. Utilice las teclas **More(9)/Less(1) (Más/Menos)** para adecuar la temperatura a su preferencia.

Manual de Instrucciones

AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)

Las opciones de descongelamiento están programadas en el horno. La función de descongelamiento le ofrece el mejor método de descongelamiento para alimentos congelados, dado que el horno configura automáticamente los tiempos de descongelamiento de acuerdo con el peso que usted ingresa. Para mayor comodidad, la función AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO) emite señales sonoras que le recuerdan controlar o dar vuelta los alimentos durante el ciclo de descongelamiento.

Después de tocar la tecla AUTO DEFROST una vez, seleccione el peso de los alimentos. Los rangos de peso disponibles son de 0,1 a 6,0 lbs.

Ejemplo: Para descongelar 1,2 lbs de carne.

Auto Defrost — 1. Oprima la tecla **AUTO DEFROST**.

1 Less 8 100°F 400°F — 2. Ingrese el peso.

ENTER START — 3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

NOTAS:
- Después de presionar **ENTER/START**, la pantalla cuenta el tiempo de descongelamiento en forma regresiva. El horno emitirá la señal sonora dos veces durante el ciclo de descongelamiento.
  En ese momento, abra la puerta y dé vuelta los alimentos según sea necesario. Saque las porciones que se hayan descongelado luego coloque las porciones congeladas en el horno y presione **ENTER/START** para reanudar el ciclo de descongelamiento.
- **El horno no se detendrá durante la SEÑAL SONORA a menos que se abra la puerta.**

GUÍA PARA EL DESCONGELAMIENTO

- Siga estas instrucciones cuando descongele los distintos tipos de alimentos.

Oprimir tecla Nro.	Alimento	Cantidad estándar	Procedimiento
1	CARNE	2,5-6,0 lbs.	Comience con el alimento ubicado con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, gire el alimento y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Déjelo reposar, cubierto, durante 15 a 30 minutos.
2	AVES	0,5-3,0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode el alimento. Si hay alguna parte caliente o descongelada, cúbrala con pedacitos finos de papel de aluminio. Saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Déjelo reposar, cubierto, durante 5 a 10 minutos.
3	PESCADO	0,5-3,0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode el alimento. Si hay alguna parte caliente o descongelada, cúbrala con pedacitos finos de papel de aluminio. Saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Déjelo reposar, cubierto, durante 5 a 10 minutos.
4	PAN	0,1-2,0 lbs.	Acomode los bollos en un círculo de manera horizontal sobre papel de cocina en la mitad del plato giratorio. Dé vuelta los bollos en la mitad del tiempo de descongelamiento.
5	CARNE PICADA	1,0 lb.	Después de cada etapa, saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Déjelo reposar, cubierto con papel de aluminio, durante 5 a 10 minutos.

CONSEJOS PARA EL DESCONGELAMIENTO

- Cuando utiliza la función AUTO DEFROST, el peso que se debe ingresar es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el del recipiente).
- Utilice AUTO DEFROST sólo para alimentos crudos. AUTO DEFROST obtiene mejores resultados cuando los alimentos que se descongelarán están a un mínimo de 0°F (sacados directamente de un auténtico freezer). Si el alimento se almacenó en un refrigerador-freezer que no mantiene una temperatura de 5°F o menos, siempre programe un peso inferior del alimento (durante un tiempo de descongelamiento más reducido) para evitar cocinar el alimento.
- Si el alimento queda hasta 20 minutos fuera del freezer, ingrese un peso inferior del alimento.
- La forma del envase altera el tiempo de descongelamiento. Los paquetes rectangulares chatos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- Separe los pedazos a medida que comienzan a descongelarse. Los pedazos separados se descongelan con más facilidad.
- Cubra áreas de los alimentos con pedacitos pequeños de papel de aluminio si comienzan a calentarse.
- Puede utilizar pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger alimentos como las alas de pollo, los extremos de las patas y las colas de pescado, pero el papel no debe tocar los laterales del horno. El papel de aluminio produce chispas, lo que puede dañar el revestimiento del horno.

Manual de Instrucciones

SNACKS

SNACKS lepermite calentar 4 categorías de alimentos: **Nachos, Alitas de pollo, Papas con piel, y Bastones de queso.**

Ejemplo: Para cocinar alitas de pollo.

Snacks — 1. Oprima la tecla **SNACKS**.

2 (200°F) — 2. Elija la categoría de alimento (1-4).

ENTER START — 3. Oprima la tecla **ENTER/START** (INGRESAR/ COMENZAR).

Categoría	Oprimaelnúmero del teclado
Nachos	1
Alas de pollo	2
Conchas de papa	3
Palitos de queso	4

TABLA DE SNACKS

Elemento	Cantidad o porción	Comentarios
Nachos	1 porción	• Coloque las tortillas de maíz en el plato sin superponerlas. • Rocíelas con queso en forma pareja. • Contenido: - 2 tazas de tortillas de maíz - 1/3 taza de queso rallado
Alas de pollo	5-6 oz. 7-8 oz.	• Utilice alitas de pollo precocidas refrigeradas. • Coloque las alitas de pollo alrededor del plato al estilo de los rayos de una rueda y cúbralas con papel de cera.
Conchas de papa	1 papa cocida 2 papas cocidas	• Corte la papa cocida en 4 rebanadas parejas. Quite la pulpa de la papa dejando aproximadamente 1/4” de piel. • Coloque las cáscaras al estilo de los rayos de una rueda alrededor del plato. • Espolvoree con tocino, cebollas y queso. No las cubra.
Palitos de queso	5-7 piezas 8-10 piezas	• Coloque los bastones de queso en el plato al estilo de los rayos de una rueda. • No los cubra.

SOFTEN/MELT(SUAVIZAR/DERRETIR)

SOFTEN/MELT lepermite ablandar o derretir 3 categorías de alimentos: **Derretir chocolate, Ablandar queso crema y Derretir manteca.**

Ejemplo: Para derretir chocolate.



1. Oprima la tecla **SOFTEN/MELT** (SUAVIZAR/DERRETIR).



2. Elija la categoría de alimento (1-3).



3. Oprima la tecla **ENTER/START** (INGRESAR/COMENZAR).

Categoría	Oprimaelnúmero del teclado
Derretir chocolate	1
Suavizar queso crema	2
Derretir mantequilla	3

TABLA PARA ABLANDAR/DERRETIR

Elemento	Cantidad o porción	Comentarios
Derretir chocolate	2 cuadrados o 1 taza de pepitas	• Coloque los cuadrados o las pepitas de chocolate en un recipiente para microondas. • Revuelva bien en la mitad del tiempo cuando el horno emite una señal sonora, y vuelva a iniciar el horno. • A menos que se revuelva, el chocolate mantiene su forma cuando termina el tiempo de calentamiento.
Suavizar queso crema	1 paquete (8 oz.)	• Desenvuelva el queso crema y colóquelo en un recipiente para microondas. • Deje reposar durante 1-2 minutos.
Derretir mantequilla	1 barra (1/4 lb.) 2 barras (1/2 lb.)	• Quite el envoltorio y corte la manteca a la mitad en forma vertical. • Coloque la manteca en el recipiente, cúbralo con papel de cera. • Revuelva bien después de finalizar y deje reposar 1-2 minutos.

MICRO/CONVECT

Este horno puede cocinar alimentos sin necesidad de ingresar tiempo de cocción o nivel de potencia utilizando la función MICRO/CONVECT.

MICRO/CONVECT tiene 4 categorías de alimentos: **Pollo entero, Carne de cerdo, Lasagna congelada, Papas al horno.**

Ejemplo: Para cocinar 2 lbs. de carne de cerdo.

STOP/CLEAR	1. Oprima la tecla **STOP/CLEAR**.
Micro Convect	2. Oprima la tecla **MICRO/CONVECT**.
2 (200°F)	3. Elija la categoría de alimento.
2 0 (200°F 450°F)	4. Oprima las teclas numéricas para ingresar la cantidad de alimento.
ENTER/START	5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

TABLA DE MICRO/CONVECT

CATEGORÍA	OPRIMIR TECLA	PESO	TAMAÑO DE ESTANTE	COMENTARIOS
Pollo entero	1	2,0-4,0 lbs.	Estante bajo en bandeja metálica esmaltada sobre el plato giratorio de vidrio.	Pliegue las alas del pollo hacia abajo del pollo. Pincele con manteca derretida. Coloque el pollo, con la pechuga hacia abajo, en el estante bajo sobre la bandeja metálica en el plato giratorio. Cuando escuche las señales sonoras del horno, dé vuelta el pollo y reinicie el horno. Deje reposar 5 minutos.
Carne de cerdo, sin hueso Solomillo de cerdo	2	2,0-4,0 lbs.	Estante bajo en bandeja metálica esmaltada sobre el plato giratorio de vidrio.	Coloque el cerdo en el estante bajo. Coloque el estante de alambre en la bandeja metálica sobre el plato giratorio. Cuando escuche las señales sonoras del horno, dé vuelta la carne y reinicie el horno. Deje reposar 5 minutos.
Lasagna congelada	3	10 oz. ó 21 oz.	Estante bajo sobre el plato giratorio.	Coloque la lasagna en el estante bajo. Coloque el estante de alambre sobre el plato giratorio de vidrio. Deje reposar de 3 a 5 minutos.
Papas al horno	4	1-4 papas	Coloque el estante mediano de alambre sobre el plato giratorio de vidrio.	Coloque las papas en el estante mediano de alambre. Coloque el estante de alambre sobre el plato giratorio de vidrio. Cuando escuche las señales sonoras del horno, dé vuelta las papas y reinicie el horno. Deje reposar 5 minutos.

NOTA:
Al verificar si el alimento está cocido durante la cocción, extraiga con cuidado el alimento, el estante y la bandeja recogegotas (si la tuviera) del horno y cierre la puerta del horno para evitar una excesiva pérdida de calor.

Manual de Instrucciones

COCCIÓN A LA PARRILLA AUTOMÁTICA

(Hamburguesas, Bistecs, Presas de pollo, Filetes de pescado)

La cocción a la parrilla automática le permite cocinar con el calor de asar a la parrilla sin necesidad de programar un tiempo de cocción. Elija la categoría del alimento que desee cocinar e ingrese la cantidad.

Consulte la **TABLA DE COCCIÓN A LA PARRILLA AUTOMÁTICA** en esta página para ver las configuraciones disponibles.

STOP/CLEAR

1. Oprima la tecla **STOP/CLEAR**.

Auto Broil

2. Oprima la tecla **AUTO BROIL**.

1 Le 100°F

3. Elija la categoría de alimento (1-4).

1 Less 100°F

4. Oprima las teclas numéricas para ingresar la cantidad de alimento.

ENTER/START

5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

NOTAS:
- Coloque el alimento en la bandeja recogegotas de cerámica esmaltada.
- Coloque la bandeja recogegotas en el estante alto.
- Coloque el estante en el plato giratorio.

CATEGORÍA	OPRIMIR TECLA NRO.	CANTIDAD	COMENTARIOS
Hamburguesas	1	1-6 hamburguesas	Coloque las hamburguesas en la bandeja recogegotas de cerámica esmaltada, luego coloque la bandeja sobre el estante alto e introdúzcalo en el horno. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta el alimento y reinicie el horno.
Bistecs	2	1-2 unidades.	Coloque el bistec en la bandeja recogegotas de cerámica esmaltada, luego coloque la bandeja sobre el estante alto e introdúzcalo en el horno. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta el alimento y reinicie el horno.
Pechugas de pollo	3	0,4-2,0 lbs.	Coloque la pechuga de pollo en la bandeja recogegotas de cerámica esmaltada, luego coloque la bandeja sobre el estante alto e introdúzcalo en el horno. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta el alimento y reinicie el horno.
Filetes de pescado	4	1-2 unidades.	Coloque el filete de pescado en la bandeja recogegotas de cerámica esmaltada, luego coloque la bandeja sobre el estante alto e introdúzcalo en el horno. Cuando escuche la señal sonora del horno, dé vuelta el alimento y reinicie el horno.

NOTA:
Al verificar si el alimento está cocido durante la cocción, extraiga con cuidado el alimento, el estante y la bandeja recogegotas (si la tuviera) del horno y cierre la puerta del horno para evitar una excesiva pérdida de calor.

Manual de Instrucciones

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Durante la cocción por convección, se utiliza un elemento calentador para elevar la temperatura del aire dentro del horno. El rango de temperatura de la cocción por convección es de 100°F a 450°F. Al utilizar la cocción por convección, se aconseja precalentar el horno.

La temperatura del horno debe ser 25°F menor a la recomendada en las instrucciones del paquete en caso de que prefiera servir el alimento no muy caliente. El tiempo de horneado puede variar de acuerdo al estado del alimento o a las preferencias personales. Verifique si el alimento está cocido en el tiempo mínimo y luego ajuste el tiempo oprimiendo la tecla More(9) o Less(1).

⚠ PRECAUCIÓN

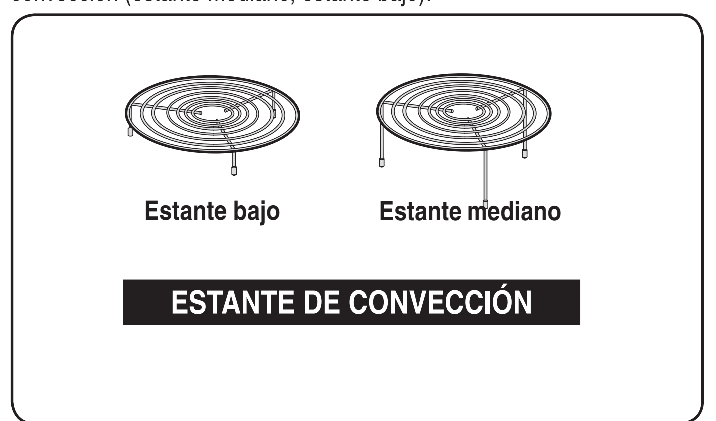
- Para evitar riesgo de quemaduras, manipule con cuidado los utensilios de cocina, los estantes y la puerta. Deje que el horno, los utensilios de cocina y los estantes se enfríen antes de limpiarlos. El horno, los utensilios y los estantes se calientan durante el funcionamiento.
- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no ponga en funcionamiento el horno sin tener colocado el plato giratorio.
- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no cubra el plato giratorio o el estante con papel de aluminio.
- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no utilice recipientes de plástico livianos, envoltorios de plástico o productos de papel durante el ciclo de cocción por convección.
- **NO** toque las superficies calientes (incluyendo la cavidad del horno, la puerta del horno, el plato giratorio, el estante o la bandeja; utilice un apoyafuentes).

ESTANTE DE CONVECCIÓN

Utilice los estantes de convección para la cocción por convección y combinada únicamente.

No utilice el estante en el modo de sólo microondas.

Para obtener mejores resultados, coloque el alimento en el estante de convección (estante mediano, estante bajo).



BANDEJA RECOGEGOTAS

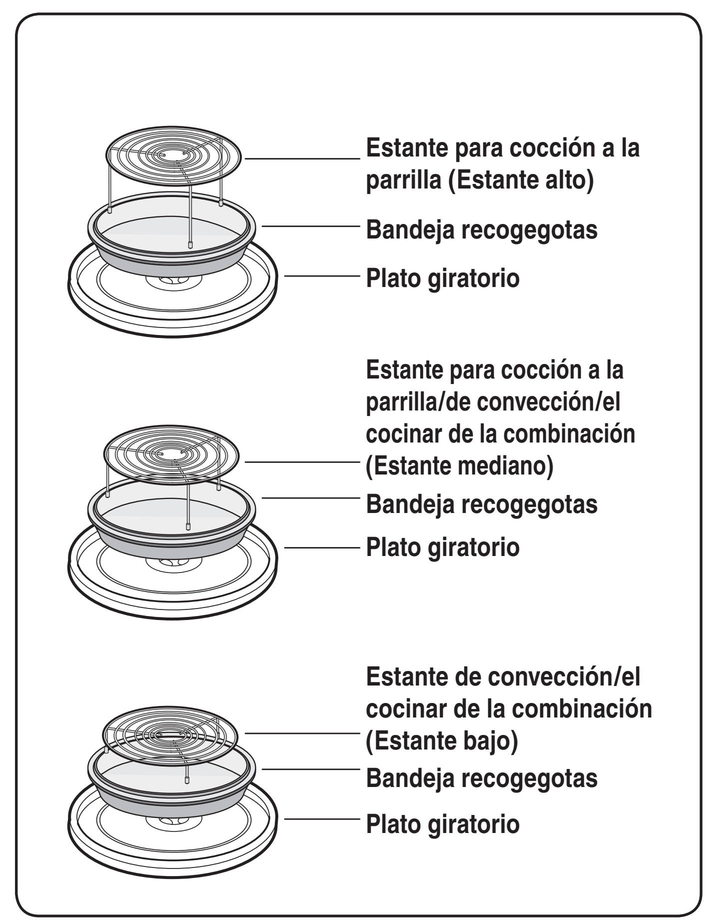
En el horno se incluye una bandeja recogegotas de cerámica esmaltada. Al asar en el horno, coloque el alimento directamente en la bandeja de cerámica esmaltada.

Coloque el estante dentro de la bandeja recogegotas de cerámica esmaltada. Coloque la bandeja recogegotas y el estante en el centro del plato giratorio de vidrio.

Cuando la cocción esté completa, utilice apoyafuentes para retirar la bandeja recogegotas y el estante del horno caliente. **Procure no derramar la grasa caliente.** Extraiga el alimento del estante.

Para obtener mejores resultados en la cocción a la parrilla, retire la bandeja de cerámica esmaltada y el estante del horno para dar vuelta el alimento. Vuelva a colocar la bandeja y el estante en el plato giratorio para continuar asando a la parrilla.

No lo utilice en el modo de sólo microondas.



HORNEADO POR CONVECCIÓN CON PRECALENTAMIENTO

Ejemplo: Para programar el horneado por convección a 325°F. Coloque el estante mediano o bajo en plato giratorio de vidrio. Utilice la bandeja recogegotas al cocinar carnes o aves en el estante.

STOP/CLEAR

1. Oprima la tecla **STOP/CLEAR**.

Convection

2. Oprima la tecla **CONVECTION**.

5 325°F

3. Oprima una tecla numérica para seleccionar la temperatura de horneado.



4. Oprima la tecla **ENTER/START** dos veces.

- Una vez precalentado, en la pantalla se desplazará la frase **PLACE FOOD ON RACK (COLOQUE EL ALIMENTO EN EL ESTANTE)** y se escuchará una señal sonora. Abra la puerta y coloque los alimentos sobre el estante de convección.

2000 200°F450°F450°F450°F

5. Oprima las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción. Puede ingresar un tiempo de hasta 99 minutos y 99 segundos. Consulte la Guía para hornear por convección en la página 96.



6. Cierre la puerta y oprima la tecla **ENTER/START**.

NOTAS:
- La temperatura del horno disminuye muy rápido cuando la puerta del horno se abre; sin embargo, esto no debería impedir que el alimento se cocine por completo durante el tiempo normal de cocción.
- Al verificar si el alimento está cocido durante la cocción, extraiga con cuidado el alimento, el estante y la bandeja recogegotas (si la tuviera) del horno y cierre la puerta del horno para evitar una excesiva pérdida de calor.

HORNEADO POR CONVECCIÓN SIN PRECALENTAMIENTO

(Carnes, Guisos y Aves)

Ejemplo: Para programar el horneado por convección a 325°F durante 20 minutos. Coloque el estante bajo o mediano en plato giratorio de vidrio. Utilice la bandeja recogegotas al cocinar carnes o aves en el estante.

STOP/CLEAR

1. Oprima la tecla **STOP/CLEAR**.

Convection

2. Oprima la tecla **CONVECTION**.

5 325°F

3. Oprima una tecla numérica para seleccionar la temperatura de horneado. (Puede ingresar una temperatura de entre 100°F y 450°F.)

ENTER/START

4. Oprima la tecla **ENTER/START** una vez.

2000 200°F450°F450°F450°F

5. Oprima las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción. Puede ingresar un tiempo de hasta 99 minutos y 99 segundos.



6. Oprima la tecla **ENTER/START**.

IMPORTANTE:
- Si programa un tiempo de cocción incorrecto, sólo vuelva a ingresar el tiempo de cocción correcto y luego oprima la tecla **ENTER/START**.
- Si oprime la tecla **STOP/CLEAR** y luego ingresa el tiempo de cocción correcto, cancelará la función CONVECTION y cocinará con energía de microondas y **NO** por convección.

Manual de Instrucciones

GUÍA PARA HORNEAR POR CONVECCIÓN

1. **Siempre** use el estante de alambre para hornear por convección. Coloque el alimento directamente sobre el estante o en la bandeja recogegotas y luego coloque ésta en el estante.
2. Los recipientes de aluminio transmiten el calor rápidamente. En el horneado por convección, los recipientes claros y con acabado brilloso, por lo general, ofrecen mejores resultados ya que impiden que los alimentos se doren de más mientras se cocina la parte central. Se recomienda utilizar recipientes para tortas y pasteles con la parte inferior opaca (acabado satinado) para obtener un mejor dorado de la parte inferior.
3. Los acabados oscuros o sin brillo, el vidrio y el pyroceram absorben el calor, lo cual puede dar como resultado cortezas secas y crocantes.
4. Se recomienda precalentar el horno para hornear alimentos por convección. Para carnes, guisos y aves no es necesario precalentar el horno.
5. Para evitar un calentamiento desparejo y ahorrar energía, abra la puerta del horno para verificar los alimentos lo menos posible.
6. Use un recipiente para pizza de metal redondo o una “plancha de galletas”.

Alimento		Tiempo de cocción	Procedimiento
Panes	Levadura	Recipiente: recipiente para pan de vidrio o metal. Temperatura: 350°F Tiempo: 40-50 min.	Proteja la parte superior del pan con papel aluminio si la corteza se pone demasiado oscura durante el horneado. Enfríe 10 minutos antes de cortar.
	Rápido	Recipiente: recipiente para pan de vidrio o metal. Temperatura: 350°F Tiempo: 45-55 min.	Enfríe en el estante 15 minutos antes de retirarlo del recipiente.
Panecillos		Recipiente: recipiente para pizza redondo o de metal de 9”. Temperatura: 375°F Tiempo: 11-15 min.	Enmanteque el recipiente. Retire de inmediato del recipiente cuando el alimento esté cocido.
Tortas	Pastel de ángel	Recipiente: recipiente tubular de metal. Temperatura: 350°F Tiempo: 42-47 min.	**No** enmanteque el recipiente. Coloque al revés (sobre una botella de cuello angosto) durante 1 ½ horas para enfriar antes de retirar del recipiente.
	Torta Bundt	Recipiente: recipiente Bundt de 12 tazas. Temperatura: 350°F Tiempo: 42-47 min.	Enmanteque el recipiente. Retire del recipiente después de 10 a 15 minutos de tiempo de reposo.
	Torta en capas	Recipiente: redondo o cuadrado de 8”-9”. Temperatura: 350°F Tiempo: 32-37 min.	Enmanteque el recipiente. La torta está hecha cuando al introducir un palillo, este sale limpio.
Galletitas	Tipo drop	Recipiente: recipiente para pizza redondo. Temperatura: 350°F Tiempo: 15-20 min.	Coloque la masa en un recipiente sin enmantecar. Retire del horno cuando los centros de las galletas todavía están blandos. Deje reposar en el recipiente 1 minuto antes de retirar al estante de enfriamiento.
	En barra	Recipiente: recipiente redondo o cuadrado de 8” ó 9”. Temperatura: 350°F Tiempo: 25-30 min.	Enmanteque el recipiente. Retire del horno cuando el palillo colocado entre el borde y el centro sale limpio.
Magdalenas/Muffins		Recipiente: recipiente para magdalenas de seis porciones. Temperatura: 350°F Tiempo: 15-20 min.	Enmanteque los recipientes o use forros de papel. **NO** utilice forros de papel de aluminio. Están hechas cuando el palillo sale limpio.
Pasteles		Recipiente: recipiente para pasteles de metal o vidrio. Temperatura: 350°F Tiempo: 45-55 min.	Retire del horno cuando el relleno está listo y la corteza dorada.
Bollos		Recipiente: recipiente redondo de 8”-9” o molde para pizza de 12”. Temperatura: 375°F Tiempo: 15-19 min.	Retire del recipiente de inmediato.

Manual de Instrucciones

LA COCCIÓN A LA PARRILLA

La cocción a la parrilla es cocinar bajo la acción directa del calor. Este horno puede asar carne, pescado, aves y verduras, o tostar pan.

El horno utiliza la cocción a la parrilla siempre que usted use la tecla **Broil**.

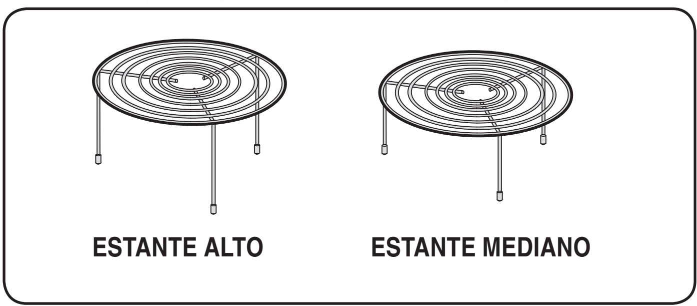
- Los alimentos adecuados para la cocción a la parrilla deben ser tiernos, moderadamente magros y de no más de 1 pulgada de grosor. Los filetes de pescado, las pechugas de pollo y las hamburguesas son ideales para la cocción a la parrilla.
- Utilice siempre el estante ya sea alto o mediano para la cocción a la parrilla. Coloque el estante en la bandeja recogegotas de cerámica esmaltada.
- Incluso para dorar, dé vuelta el alimento en la mitad del tiempo de cocción a la parrilla.
- No deje la puerta abierta durante mucho tiempo cuando utilice el elemento para asar a la parrilla. Si lo hace, hará que la temperatura del horno disminuya, lo cual podría afectar la cocción.

ESTANTE PARA COCCIÓN A LA PARRILLA

Utilice este estante para asar a la parrilla y para la cocción a la parrilla automática.

No utilice estantes en el modo de sólo microondas.

Para obtener mejores resultados, coloque el alimento en el estante para la cocción a la parrilla (estante alto, estante mediano).



COCCIÓN A LA PARRILLA

Ejemplo: Para programar la cocción a la parrilla durante 20 minutos.

STOP/CLEAR	1. Oprima la tecla **STOP/CLEAR**.
Broil	2. Oprima la tecla **BROIL**.
2 0 0 0 (200°F 450°F 450°F 450°F)	3. Oprima las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción. Puede ingresar un tiempo de hasta 99 minutos y 99 segundos.
ENTER/START	4. Oprima la tecla **ENTER/START**.

NOTAS:
- Si abre la puerta u oprime la tecla **STOP/CLEAR** durante la cocción, esta se detendrá.
- Para reanudar la cocción a la parrilla, cierre la puerta y oprima la tecla **ENTER/START**.
- Cuando el tiempo de cocción finalice, la pantalla mostrará la palabra **END** y se escucharán cuatro señales sonoras.
- Finalizada la cocción, la pantalla volverá a mostrar la hora del día cuando usted abra la puerta.

TABLA DE COCCIÓN A LA PARRILLA AUTOMÁTICA

ALIMENTO		TIEMPO DE COCCIÓN (Minutos de cada lado) A punto - 160ºF	TIEMPO DE COCCIÓN (Minutos de cada lado) Bien cocido - 170ºF	COMENTARIOS
Hamburguesa ¾”			11-13 minutos	Retire el recipiente y dé vuelta la carne a la mitad del tiempo de cocción.
Bistec	Ribeye, ¾” a 1”	7-10 minutos	10-12 minutos	Retire el recipiente y dé vuelta la carne a la mitad del tiempo de cocción.
	New York Strip, ¾” a 1”	7-10 minutos	10-12 minutos	
	T Bone Steak, 1”	9-11 minutos	11-13 minutos	
Carne de ave	Pechuga de pollo, con hueso		10-12 minutos	Retire el recipiente y dé vuelta la carne a la mitad del tiempo de cocción. • Cocine la pechuga de pollo a 170°F. • Cocine las patas/muslos de pollo a 185°F.
	Pechuga de pollo, sin hueso		9-11 minutos	
	Patas de pollo		11-14 minutos	
	Muslos de pollo		13-15 minutos	
Carne de cerdo	Chuletas de cerdo, sin hueso, ¾”	7-9 minutos	8-11 minutos	Retire el recipiente y dé vuelta la carne a la mitad del tiempo de cocción. • Filete de jamón - recalentar a 140°F.
	Chuletas de cerdo, con hueso, ¾”	7-9 minutos	8-11 minutos	
	Filete de jamón, ½” a ¾”	5-7 minutos	6-8 minutos	
Pescado	Filete, ¾” a 1”		15-17 minutos (Tiempo total)	No dé vuelta el pescado. Cocine el pescado hasta que se desmenuce.
	Filete, ¾” a 1”		16-19 minutos (Tiempo total)	

Manual de Instrucciones

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN COMBINADA

La cocción combinada utiliza la energía de microondas y la cocción por convección y para asar a la parrilla a fin de acortar el tiempo de cocción.

Este proceso de cocción también deja las carnes jugosas por dentro y crujientes por fuera. En la cocción combinada, el calor de convección y la energía de microondas se alternan automáticamente. La cocción combinada posee cuatro configuraciones preprogramadas para facilitar su uso.

CONSEJOS ÚTILES PARA LA COCCIÓN COMBINADA

1. Las carnes pueden asarse directamente en el estante BAJO. Al utilizar el estante BAJO, consulte la guía de cocción para obtener información acerca del uso adecuado.
2. Los cortes de carne menos tiernos pueden asarse y tiernizarse utilizando bolsas de cocción para horno.
3. Al hornear, verifique si el alimento está cocido cuando el tiempo de cocción se haya cumplido. Si no está completamente cocido, déjelo reposar en el horno unos minutos para completar la cocción.

PRECAUCIONES ACERCA DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

1. Dado que las funciones Combi-1, Combi-2 y Combi-3 utilizan una combinación de energía de microondas, tanto con cocción a la parrilla como con convección, NO utilice utensilios de cocina metálicos. Utilice sólo utensilios de cocina aptos para microondas tales como los de cerámica o de vidrio apto para calor. Todos los utensilios de cocina DEBEN ser aptos para microondas y para calor. Pueden formarse arcos si se utilizan utensilios de cocina metálicos.
2. La función Combi-4 no utiliza energía de microondas, de modo que permite utilizar utensilios de cocina metálicos. También pueden utilizarse utensilios de cocina de cerámica o de vidrio aptos para calor.
3. La bandeja recogegotas de cerámica esmaltada puede utilizarse tanto en el estante bajo como en el mediano con cualquiera de los modos de combinación. Si se utiliza el estante bajo o mediano, este DEBE colocarse en la bandeja recogegotas de cerámica esmaltada.

COCCIÓN COMBINADA

Oprimir la tecla COMBI	Categoría	Temperatura del horno	Potencia del microondas
Una vez	COMBI-1	Asar a la parrilla	10, 30, 50 70%
Dos veces	COMBI-2	Convección 425ºF	10, 30, 50 70%
Tres veces	COMBI-3	Asar a la parrilla + Convección 425°F	10, 30, 50 70%
Cuatro veces	COMBI-4	Asar a la parrilla + Convección 425°F	0 %

Ejemplo: Para combinación 1 cocinar por 45 minutos.

STOP/CLEAR — 1. Oprima la tecla **STOP/CLEAR**.

Combination Cooking — 2. Oprima la tecla **COMBINATION COOKING** una vez. Aparecerá *** CO – 3 PL 30**.

Power Level — 3. Oprima la tecla **POWER LEVEL** tres veces.

4 5 0 0 (300°F 325°F 450°F 450°F) — 4. Oprima las teclas numéricas para ingresar 45 minutos de tiempo de cocción. (El horno cocinará automáticamente a una potencia del 30%).

ENTER/START — 5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Ejemplo: Para combinación 3 cocinar a un nivel de potencia del 70% durante 15 minutos.

STOP/CLEAR — 1. Oprima la tecla **STOP/CLEAR**.

Combination Cooking — 2. Oprima la tecla **COMBINATION COOKING** tres veces. Aparecerá *** CO – 3 PL 30**.

Power Level — 3. Oprima la tecla **POWER LEVEL** dos veces para programar el nivel de potencia al 70%. Aparecerá *** CO – 3 PL 70**.

1 Less 5 0 0 (100°F 325°F 450°F 450°F) — 4. Oprima las teclas numéricas para ingresar 15 minutos de tiempo de cocción. (El horno cocinará automáticamente a una potencia del 30%).

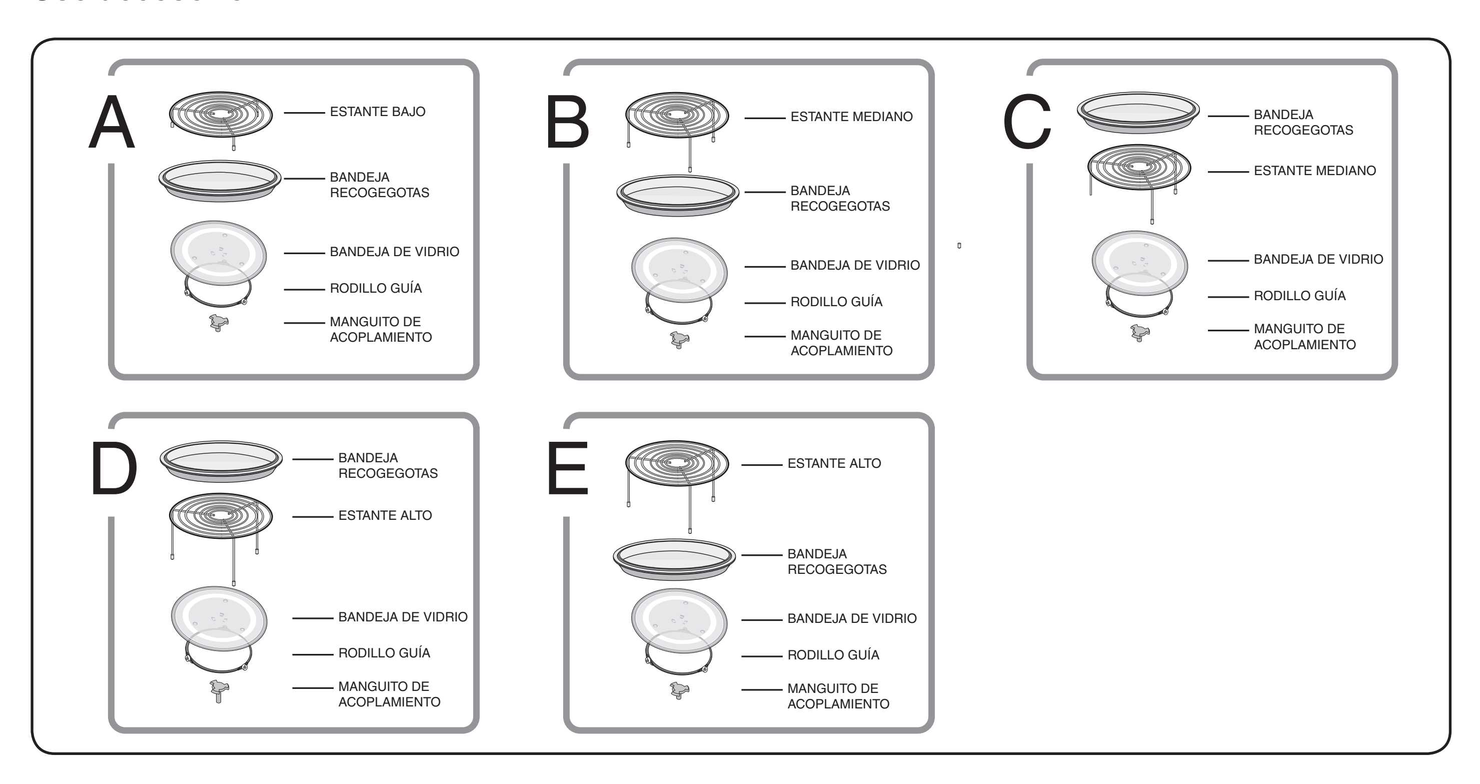
ENTER/START — 5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

NOTA:
- Puede ingresar un tiempo de hasta 99 minutos y 99 segundos.
- Al verificar si el alimento está cocido durante la cocción, extraiga con cuidado el alimento, el estante y la bandeja recogegotas (si la tuviera) del horno y cierre la puerta del horno para evitar una excesiva pérdida de calor.

Manual de Instrucciones

GUÍA DE COCCIÓN COMBINADA

Uso accesorio



Combi-1

Alimento	Cantidad	MW	Tiempo, min	Instrucciones	Uso accesorio
Tostadas francesas, congeladas	2 porciones 4 porciones (1 porción=1 tostada)	30%	7-9 10-12	Coloque la tostada en el estante alto, luego coloque el estante en la bandeja de cerámica esmaltada. Dé vuelta la tostada a la mitad del tiempo.	E
Tiras de salchichas parrilleras, delgadas, congeladas	2 porciones 4 porciones (1 porción=3 tiras)	30%	4-6 8-10	Coloque las tiras en la bandeja de cerámica esmaltada, luego coloque la bandeja en el estante alto.	D
Trocitos de pollo	4 - 5 oz. 6 - 7 oz.	30%	4-6 7-9	Coloque los trocitos en el estante alto, luego coloque el estante en la bandeja de cerámica esmaltada.	E

Combi-2

Alimento	Cantidad	MW	Tiempo, min	Instrucciones	Uso accesorio
Filetes de salmón	2 porciones 4 porciones (6 oz. cada una)	30%	10-14 15-19	Coloque el salmón en el estante alto, luego coloque el estante en la bandeja de cerámica esmaltada.	E
Filete de atún	2 porciones (12 oz.) 4 porciones (24 oz.)	30%	15-19 22-26	Coloque los filetes de atún en el estante alto, luego coloque el estante en la bandeja de cerámica esmaltada. Rocíe el estante alto con aceite anti-adherente. Dé vuelta los filetes a la mitad del tiempo.	E

Manual de Instrucciones

Combi-2 (Continuación)

Alimento	Cantidad	MW	Tiempo, min/lb.		Uso accesorio
Bistec, sin hueso	3-6 lbs.	30%	Bien cocido 170ºF	18-20	E
			A punto 160ºF	16-18	
Lomo de cerdo, sin hueso	3-6 lbs.	30%	Bien cocido 170ºF	18-21	D
			A punto 160ºF	16-18	
Pollo entero	3-6 lbs.	30%	Pechuga de pollo - 170ºF Pata/muslo de pollo – 185ºF	12-15	E

NOTAS:
1. Rocíe el estante bajo con aceite vegetal en aerosol.
2. Coloque el alimento directamente sobre el estante bajo en un recipiente metalocerámico.
3. Coloque el recipiente sobre el plato giratorio de vidrio.
4. Programe el horno para el tiempo de cocción máximo utilizando la tecla **COMBI.** Programe la cocción mínima utilizando la tecla **KITCHEN TIMER**.
5. Dé vuelta el alimento a la mitad del tiempo de cocción.
6. Verifique la cocción en el tiempo de cocción mínimo y continúe la cocción hasta que el alimento esté cocido.
7. Deje reposar 5 minutos antes de servir.

Combi-3

Alimento	Cantidad	MW	Tiempo, min	Instrucciones	Uso accesorio
Pechugas de pollo (sin hueso)	2 presas 4 presas (6 oz. cada una)	30%	12-16 16-20	Coloque el pollo en el estante alto, luego coloque el estante en la bandeja de cerámica esmaltada. Dé vuelta las pechugas a la mitad del tiempo.	E
Filet Mignon 1 ½ pulgada, mediano	2 cada uno (12 oz.) 4 cada uno (24 oz.)	30%	13-17 17-21	Coloque la carne en el estante alto, luego coloque el estante en la bandeja de cerámica esmaltada. Dé vuelta la carne a la mitad del tiempo.	E
Solomillo de cerdo, 1,5 lbs	1 pieza 2 piezas	30%	20-24 25-30	Coloque el cerdo en el estante mediano, luego coloque el estante en la bandeja de cerámica esmaltada. Dé vuelta el cerdo a la mitad del tiempo.	B

Combi-4

Alimento	Cantidad	Tiempo, min	Instrucciones	Uso accesorio
Jamón ahumado Rebanada	1 lb.	16-20	Coloque el jamón en el estante alto, luego coloque el estante en la bandeja de cerámica esmaltada. Dé vuelta el jamón a la mitad del tiempo.	E
Elementos para tostar	2 porciones 4 porciones (1 poción=1 pieza)	7-9 9-11	Coloque el elemento para tostar en el estante alto, luego coloque el estante en la bandeja de cerámica esmaltada. Dé vuelta el alimento a la mitad del tiempo.	E
Waffles, congelados	2 porciones 4 porciones (1 poción=2 waffles)	7-9 9-11	Coloque los waffles en el estante bajo, luego coloque el estante en la bandeja de cerámica esmaltada. Dé vuelta los waffles a la mitad del tiempo.	A
Aros de cebolla	2 porciones 4 porciones (1 poción=4 aros)	9-11 11-13	Coloque los aros en la bandeja de cerámica esmaltada, luego coloque la bandeja en el estante mediano.	C

Manual de Instrucciones

GUÍA DE COCCIÓN

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Comience a cocinar la carne con el lado de la grasa hacia abajo. Utilice tiras finas de papel de aluminio para proteger cualquier punta de hueso o área de carne delgadas.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son las temperaturas a las que se sacan los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Instrucciones
Rosbif sin hueso (hasta 4 lbs.)	7-11 min./lb. para 145° F (Jugoso)	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Deje reposar 10-15 minutos.
	8-12 min./lb. para 160° F (A punto)		
	9-14 min./lb. para 170° F (Bien cocido)		
Cerdo sin hueso o con hueso interno (hasta 4 lbs.)	11-15 min./lb. para 170° F (Bien cocido)	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Deje reposar 10-15 minutos.

- Espere un aumento de 10°F en la temperatura durante el tiempo de reposo.

Alimento		Al sacarlo del horno	Après un temps de repos (10 min.)
Carne de vaca	**Jugosa**	135°F	145°F
	A punto	150°F	160°F
	Bien cocida	160°F	170°F
Carne de cerdo	**A punto**	150°F	160°F
	Bien cocida	160°F	170°F
Carne de ave	**Carne oscura**	170°F	180°F
	Carne clara	160°F	170°F

Guía para cocinar carne de ave en su microondas

- Coloque la carne de ave sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Cubra la carne de ave con papel de cera para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para cubrir las puntas de los huesos, las áreas de carne delgada o las áreas que comienzan a cocinarse demasiado.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 6-9 min. / lb. 180°F carne oscura 170°F carne clara Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Coloque el lado de la pechuga del pollo hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar 5-10 minutos.
Pedacitos de pollo hasta 2 lbs.	Tiempo de cocción: 6-9 min. / lb. 180°F carne oscura 170°F carne clara Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Coloque el lado del hueso del pollo hacia abajo en la fuente, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar 5-10 minutos.

Manual de Instrucciones

Guía para cocinar pescado y mariscos en su microondas

- Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Utilice una cubierta ceñida para cocinar el pescado al vapor. Una cubierta más liviana de papel de cera o toalla de papel genera menos vapor.
- No deje que el pescado se pase, contrólelo en el tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Bistecs Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 6-10 min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los bistecs en la asadera con las porciones más carnosas hacia la parte exterior de la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta y reacomode el pescado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3-5 minutos.
Filetes Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 3-7 min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los filetes en una fuente para horno, dando vuelta cualquier pedazo finito. Cubra con papel de cera. Si tiene más de ? pulgadas de grosor, dé vuelta y reacomode el pescado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2-3 minutos.
Camarones Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 3-5 ½ min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los camarones en una fuente para horno sin superponerlos ni formar capas. Cubra con papel de cera. Cocine hasta que estén firmes y opacos, revolviendo 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- **Nunca** cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con la cáscara; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos hasta que apenas se endurezcan; quedan duros si se pasan.

Guía para cocinar verduras en su microondas

- Las verduras deben lavarse antes de cocinarlas. Por lo general, no se necesita agua adicional. Si se cocinan verduras densas tales como las papas, zanahorias y habichuelas, agregue aproximadamente ¼ taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias rebanadas, arvejas, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que las verduras más grandes.
- Las verduras enteras, tales como las papas, calabazas o mazorca, deben acomodarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinarán en forma más pareja si se dan vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque las verduras como espárragos y brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde de la fuente y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine verduras cortadas, siempre cubra la fuente con una tapa o envoltorio plástico para microondas con ventilación.
- Las verduras enteras sin pelar tales como las papas, calabaza, berenjenas, etc., deben pincharse en varios lugares antes de cocinarlas para evitar que estallen.
- Para una cocción más pareja, revuelva o reacomode las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
- Por lo generar, cuanto más densa es la comida, mayor será el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que las verduras y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una papa al horno puede reposar en el mostrador durante cinco minutos antes de que se complete la cocción, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.

Utensilios para cocinar

GUÍA DE UTENSILIOS PARA MICROONDAS

UTILICE	NO UTILICE
VIDRIO RESISTENTE AL HORNO (tratado para calor de alta densidad)**:** Platos de uso general, platos para pastel de carne, platos para tartas, platos para tortas, tazas para medir líquidos, cacerolas y bols sin adornos metálicos. **LOZA:** Bols, tazas, platos de servir y bandejas sin adornos metálicos. **PLÁSTICO:** Envoltorio plástico (como por ejemplo tapas)—coloque el envoltorio plástico sin apretar sobre la fuente y presiónelo hacia los lados. Ventile el envoltorio plástico dando vuelta un borde ligeramente para permitir que salga el exceso de vapor. La fuente debe ser lo suficientemente profunda para que el envoltorio plástico no toque los alimentos. A medida que los alimentos se calientan el envoltorio plástico puede derretirse en las partes donde toca los alimentos. Utilice fuentes, tazas y recipientes para freezer semirígidos de plástico. **Utilícelos con cuidado dado que el plástico puede ablandarse por el calor de la comida.** **PAPEL:** Toallas de papel, papel de cera, servilletas de papel y platos de papel sin adorno ni diseños metálicos. Observe las instrucciones en la etiqueta del fabricante para su uso en el horno de microondas.	**UTENSILIOS DE METAL:** El metal protege a los alimentos de la energía del microondas y produce una cocción despareja. También evite los pinchos de metal, los termómetros y las bandejas de aluminio. Los utensilios de metal pueden producir chispas, lo que puede dañar su horno de microondas. **DECORACIÓN DE METAL:** La vajilla, las fuentes etc adornados con metal o con bordes de metal. Los adornos de metal interfieren con la cocción normal y pueden dañar al horno. **PAPEL DE ALUMINIO:** Evite las hojas de papel de aluminio grandes porque dificultan la cocción y pueden producir chispas dañinas. Utilice pedacitos pequeños de papel de aluminio para proteger las patas y alas de pollo. Mantenga TODO el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes laterales y la puerta del horno. **MADERA:** Los bols y tablas de madera se secarán y pueden partirse o agrietarse cuando los utiliza en el horno de microondas. Las cestas reaccionan de la misma manera. **UTENSILIOS CON TAPAS APRETADAS:** Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor de los utensilios que están tapados. Perfore las bolsas de plástico de verduras u otros alimentos antes de la cocción. Las bolsas cerradas herméticamente podrían explotar. **PAPEL MADERA:** Evite utilizar bolsas de papel madera. Absorben demasiado calor y podrían quemarse. **UTENSILIOS DEFORMADOS O PICADOS:** Cualquier utensilio que esté agrietado, deformado o picado puede romperse en el horno. **CIERRES TRENZADOS DE METAL:** Retire los cierres trenzados de metal de las bolsas de plástico o papel. Se calientan demasiado y podrían causar un incendio.

Cuidado y limpieza

CUIDADO Y LIMPIEZA

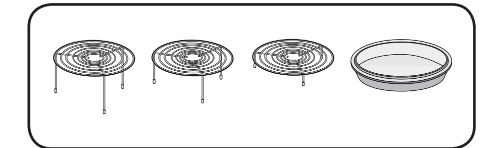
Para un mejor desempeño y mayo seguridad, mantenga el horno limpio por dentro y por fuera. Preste especial cuidado para que el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno se mantengan limpios y sin acumulación de restos de alimentos o grasa. **Nunca utilice polvos abrasivos o esponjas duras.** Limpie el interior y el exterior del horno de microondas, incluyendo la cubierta inferior de la campana, con un paño suave y una solución con detergente suave tibio (no caliente). Luego enjuague y seque. Utilice un limpiador de cromo y limpie las superficies de cromo, metal y aluminio. Limpie de inmediato las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar pollo o tocino. Limpie su horno semanalmente o más a menudo si es necesario.

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden adherirse a las paredes del horno, haciendo que el horno funcione menos eficientemente.
- Limpie los derrames de inmediato. Utilice un paño húmedo y detergente suave. No use detergentes fuertes ni abrasivos.
- Para ayudar a ablandar las partículas de alimentos o líquidos, caliente dos tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un medidor de cuatro tazas a potencia Alta durante cinco minutos o hasta que hierva. Déjelo en el horno durante uno o dos minutos.
- Saque la bandeja de vidrio del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar que la bandeja se rompa, manipúlela con cuidado y no la ponga en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o el en lavavajillas.
- Limpie la superficie externa del horno con detergente y un paño húmedo. Séquelo con un paño suave. Para evitar causar daños a las partes operativas del horno, no deje que entre agua en las aberturas.
- Limpie la ventana de la puerta con un detergente muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Se puede acumular vapor cuando el horno funciona con mucha humedad y esto de ninguna manera indica una fuga del microondas.
- Nunca ponga en funcionamiento el horno sin alimentos dentro; esto puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de vidrio. Puede dejar un vaso de agua en el horno cuando no se use para evitar daños en caso de que el horno se encienda accidentalmente.

CONVECCIÓN/COCCIÓN A LA PARRILLA ESTANTES/ BANDEJA RECOGEGOTAS

Lave los estantes de convección y para cocción a la parrilla y la bandeja metálica/ bandeja recogegotas con un detergente suave y un cepillo de fregar suave o de nylon. Seque por completo. No utilice estropajos o limpiadores abrasivos para limpiar los estantes y la bandeja metálica/bandeja recogegotas.



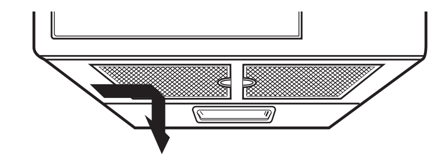
LIMPIEZA DEL FILTRO DE GRASA

El filtro de grasa debe quitarse y limpiarse con frecuencia, al menos una vez al mes.

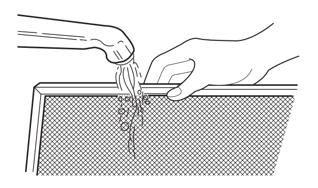
⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no ponga en funcionamiento la campana del horno sin tener colocados los filtros.

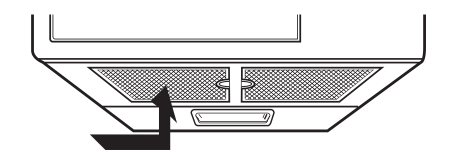
1. Para sacar el filtro de grasa, deslice el filtro hacia un lado. Tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá.



2. Sumerja el filtro de grasa en agua caliente y detergente suave. Enjuague bien y sacuda para secar. **No utilice amoníaco ni lo coloque en un lavavajillas. El aluminio se oscurecerá.**



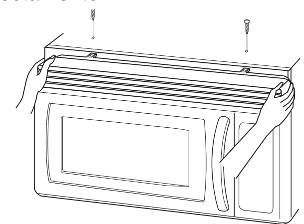
3. Para volver a instalar el filtro, colóquelo en la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el centro del horno para trabarlo.



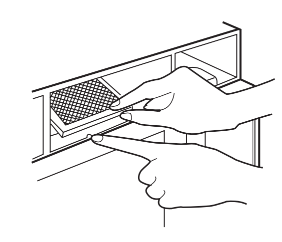
REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

Si su horno tiene ventilación hacia el interior, el filtro de carbón debe reemplazarse cada 6 a 12 meses, y más a menudo si es necesario. El filtro de carbón no se puede limpiar. Para solicitar un nuevo filtro de carbón, comuníquese con el Departamento de Repuestos de su Centro de Servicio Autorizado más cercano o llame al **1-800-536-6247** (en EE.UU. y en Canadá).

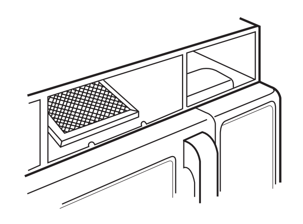
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los dos tornillos de montaje de la rejilla de ventilación. (2 tornillos del medio)
4. Corra la rejilla hacia la izquierda y retírela directamente.



5. Extraiga el filtro viejo.



6. Inserte un nuevo filtro de carbón. El filtro debe quedar instalado en el ángulo que se muestra.



7. Vuelva a colocar los tornillos de montaje y cierre la puerta.Conecte la energía eléctrica en el suministro principal y ajuste el reloj.

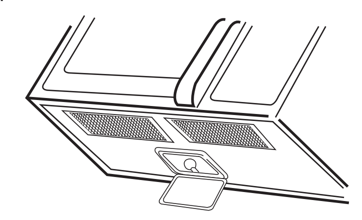
Parte Nro. del filtro de carbón de leña. 8310P009-60

REEMPLAZO DE LA LUZ DE LA CUBIERTA/LUZ NOCTURNA

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones físicas o daños materiales, use guantes cuando reemplace la bombilla de luz.

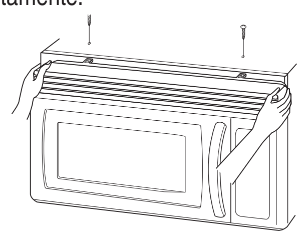
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la bombilla.
3. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 20 watts.



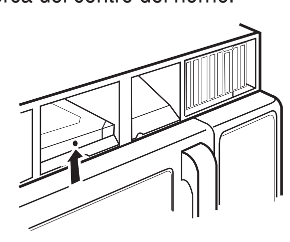
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y los tornillos de montaje.
5. Vuelva a conectar la energía eléctrica en el suministro principal.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

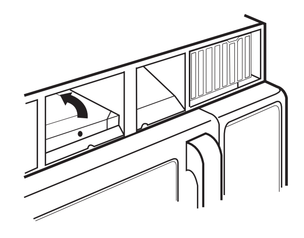
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la rejilla. (2 tornillos del medio)
4. Corra la rejilla hacia la izquierda y retírela directamente.



5. Saque el tornillo que asegura el receptáculo de la bombilla; se encuentra sobre la puerta cerca del centro del horno.



6. Extraiga el portabombilla.



7. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 20 watts.
8. Vuelva a colocar el portabombilla.
9. Vuelva a colocar la rejilla y los 2 tornillos. Vuelva a conectar la energía eléctrica en el suministro principal.

OPCIONAL

Kits de relleno

UXA3036BDB - NEGRO **UXA3036BDW - BLANCO** **UXA3036BDS - INOXIDABLE ACERO**

Cuando reemplace una campana de 36” (90 cm) de amplitud, el kit de relleno llena el ancho adicional para dar la apariencia de un empotrado a medida.

Sólo para ser colocado entre gabinetes; no para ser colocado al final del gabinete.

Cada kit contiene dos paneles de relleno de 3” (7,5 cm) de ancho.

Solución de problemas

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar a un técnico para su horno, verifique esta lista de posibles problemas y soluciones.

No funcionan ni la pantalla del horno ni el horno.

- Inserte correctamente el enchufe a un tomacorriente conectado a tierra.
- Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.
- Enchufe otro aparato en el tomacorriente; si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente.
- Enchufe el horno en un tomacorriente diferente.

El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Controle si quedó material de embalaje u otro material en la traba de la puerta.
- Controle que la puerta no esté dañada.
- Presione **STOP/CLEAR** dos veces y vuelva a ingresar las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado.

- Si no hubo un corte de electricidad, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si hubo un corte de electricidad, aparecerá el indicador de la hora: **PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY. (POR FAVOR OPRIMA CLOCK (RELOJ) Y CONFIGURE LA HORA DEL DÍA.)**
- Reinicie el reloj y cualquier instrucción de cocción.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.

La comida se cocina demasiado lentamente.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères.
- Poner en funcionamiento otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de tensión. Si es necesario, enchufe el horno en su propio circuito.

Ve chispas o arco eléctrico.

- Saque cualquier utensilio metálico, artículos de cocina o cierres de metal. Si usa papel de aluminio, utilice sólo tiras pequeñas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruido o se pega.

- Limpie el plato giratorio, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén colocados correctamente.

El uso de su microondas causa interferencia de TV o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros artefactos pequeños, como por ejemplo los secadores. Aleje más su microondas de otros electrodomésticos, como su TV o radio.

Nota:
Si el horno está programado para cocinar durante más de 25 minutos, después de los 25 minutos se ajustará automáticamente a una potencia del 70 por ciento para evitar que se pase la comida.

Si tiene algún problema que no puede solucionar, llame a nuestra línea de reparaciones:

(1-800-536-6247)

Nota

Garantía

Un año completo

Jenn-air reparará o reemplazará cualquier pieza que pruebe ser defectuosa en cuanto a la fabricación o los materiales, incluyendo la mano de obra relacionada.

Garantía limitada
Después de un año desde la fecha de la compra minorista original, Jenn-air ofrecerá una pieza gratuita, según se indica a continuación, para reemplazar cualquier pieza que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. El propietario será responsable de pagar todos los demás costos incluyendo la mano de obra, la distancia, el transporte, el viaje y los cargos de diagnóstico, si fueran necesarios.

Desde el segundo al quinto año
Jenn-air reemplazará el magnetrón, el teclado digital y el microprocesador que prueben ser defectuosos en cuanto a la fabricación o los materiales, incluyendo piezas y mano de obra.

Garantía limitada de piezas fuera de los Estados Unidos y Canadá

Durante un (1) año a partir de la fecha de compra minorista original, cualquier pieza que falle en el uso doméstico normal será reparada o reemplazada sin cargo por la pieza misma, pero el propietario pagará todos los demás costos, incluyendo la mano de obra, la distancia, el transporte, el viaje y los cargos de diagnóstico, si fueran necesarios.

Residentes canadienses
Esta garantía cubre sólo aquellos artefactos instalados en Canadá que estén incluidos en la lista de la Asociación Canadiense de Normas a menos que los artefactos se lleven a Canadá debido a un traslado de residencia desde los Estados Unidos a Canadá.

Qué no cubren estas garantías

- El reemplazo de los fusibles de la casa, el reajuste de disyuntores o el arreglo del cableado o las cañerías de la casa.
- El mantenimiento y limpieza normal del producto, incluyendo las bombillas de luz.
- Los productos a los que se les hayan quitado o alterado los números de serie originales, o en los que no se puedan determinar fácilmente.
- Los productos comprados para uso comercial, industrial, para alquiler o leasing.
- Los productos que se encuentran fuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Los cargos por servicio premium, si se le solicita al técnico que realice una reparación adicional al servicio normal o fuera de las horas o el área de servicio normal.
- Los ajustes después del primer año.
- Las reparaciones que resultan de lo siguiente:
  - Instalación, sistema de escape o mantenimiento inadecuados.
  - Cualquier modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante.
  - Accidente, uso incorrecto, abuso, incendio, inundación, o caso fortuito.
  - Conexiones a corriente eléctrica, suministro de tensión, o suministro de gas inadecuados.
  - Uso de fuentes, recipientes o accesorios inadecuados que ocasionan daños al producto.
- Viaje.

Si necesita reparaciones

- Llame al distribuidor al que le compró el electrodoméstico o a Maytag Services LLC, Para localizar un servicio técnico autorizado en EE.UU. y CANADÁ, llame al Servicio de Asistencia al Cliente de Jenn-Air al **1-800-536-6247**.
- Asegúrese de conservar una prueba de compra para verificar el estado de la garantía. Remítase a la sección GARANTÍA para obtener más información acerca de las responsabilidades del propietario en cuanto al servicio de garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no puede resolver el problema, escriba a Maytag Services LLC, Attn: CAIR® Center P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, o llame al **1-800-536-6247** en EE.UU. y CANADÁ.

NOTA:
Cuando escriba o llame para consultar sobre un problema de servicio, incluya la siguiente información:
a. Su nombre, dirección y número telefónico ;
b. El número de modelo y el número de serie ;
c. El nombre y la dirección de su distribuidor o centro de servicio ;
d. Una descripción precisa del problema que tiene ;
e. Prueba de compra (recibo de ventas).

- Maytag Services LLC, el Servicio de Atención al Cliente de Jenn-air, tiene a disposición las guías de usuario, los manuales de servicio y la información sobre las piezas.

MAYTAG NO SERÁ RESPONSABLE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA POR LOS DAÑOS IMPREVISTOS O DERIVADOS.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros que varían según el Estado en el que se encuentre. Por ejemplo, algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto esta exclusión puede no aplicarse en su caso.